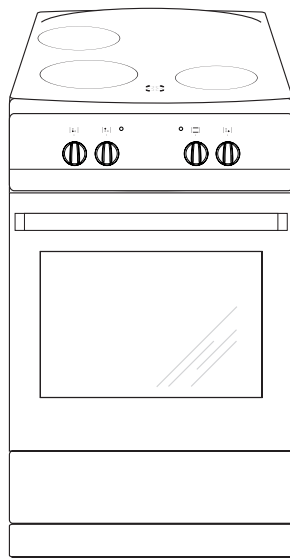
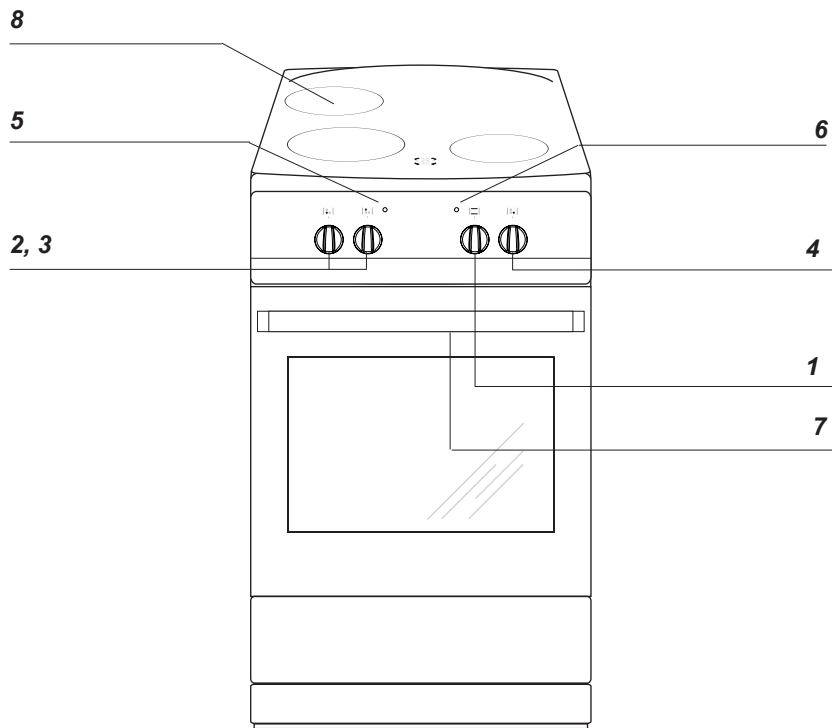


FCCW5*

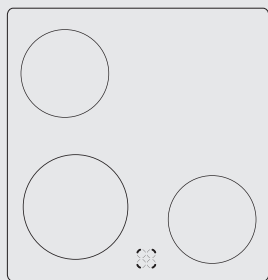


ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ / ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА
ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ / ЭЛЕКТР ПЛИТА
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ / ЕЛЕКТРИЧНА ПЛИТА
MANUAL DE UTILIZARE / ARAGAZ ELECTRIC
GEBRAUCHSANWEISUNG / ELEKTROHERD

RU
KK
UA
RO
DE



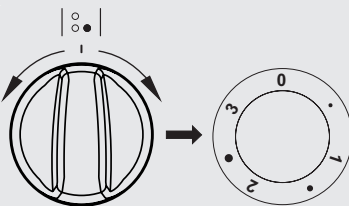
1a



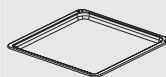
2b



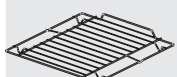
6h



6g



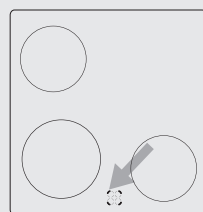
3a



3b



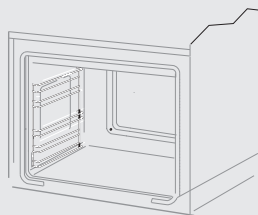
3c



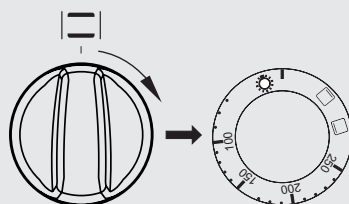
6o



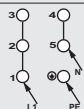
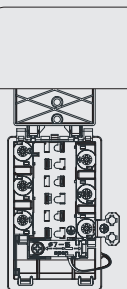
7



3e

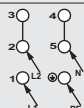


6i



1N~

H05VV-F3G4



2N~

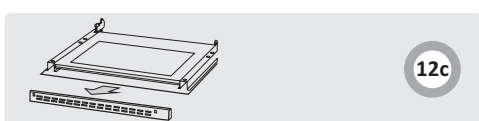
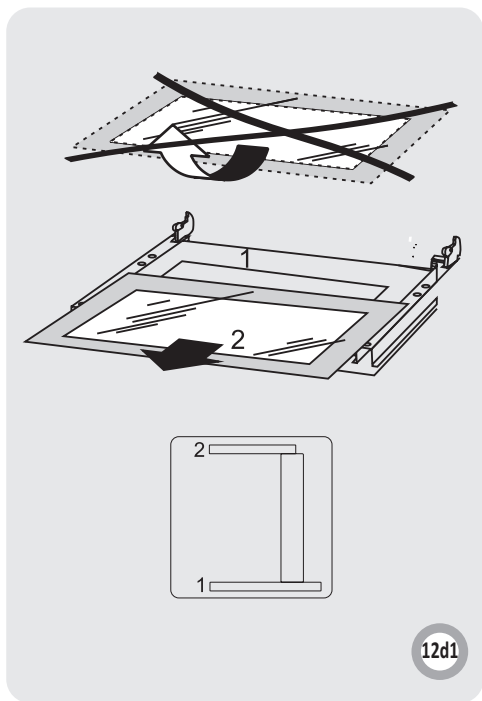
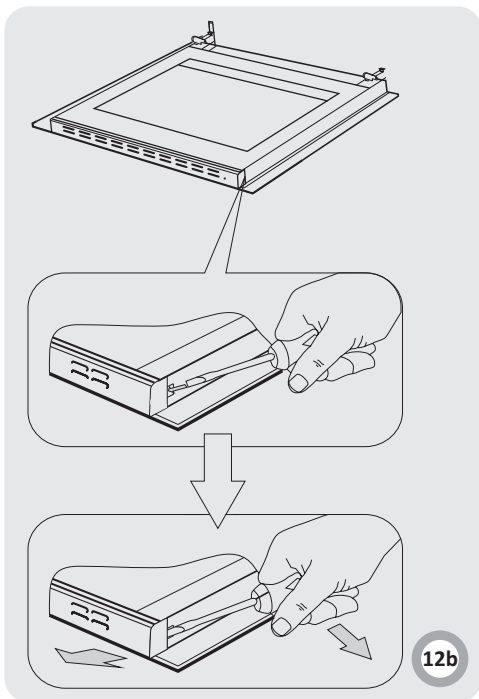
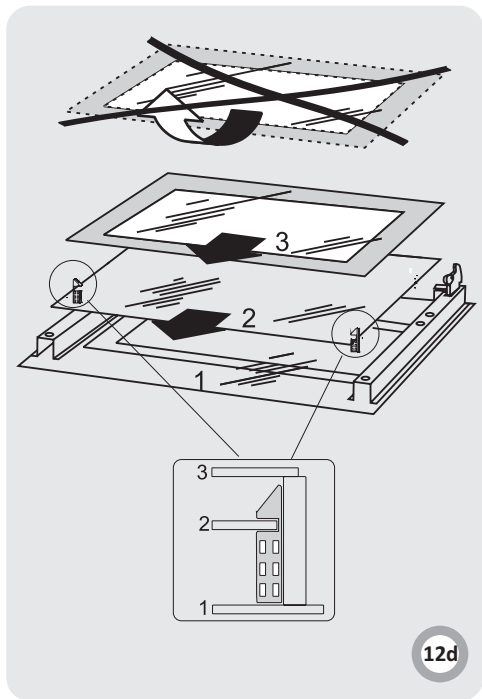
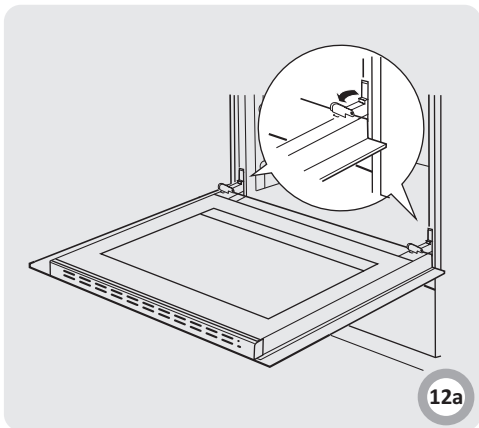
H05VV-F4G2.5



3N~

H05VV-F6G1,5

4b



Плита «Hansa» объединяет в себе такие качества, как исключительная простота эксплуатации и стопроцентная эффективность. После прочтения инструкции у Вас не возникнет затруднений по обслуживанию плиты.

Плита, при выпуске с завода, перед упаковкой была тщательно проверена на специальных стендах на предмет безопасности и работоспособности.

Просим Вас внимательно прочесть инструкцию по эксплуатации перед включением устройства. Следование изложенным в ней указаниям предотвратит неправильное пользование плитой.

Инструкцию следует сохранить и держать в легко доступном месте. Во избежание несчастных случаев необходимо последовательно соблюдать положения инструкции по эксплуатации.

Внимание!

Плитой пользоваться только после ознакомления с данной инструкцией.

Плита предназначена исключительно для домашнего использования.

Изготовитель оставляет за собой право внесения изменений, не влияющих на работу устройства.

СОДЕРЖАНИЕ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ	5
КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ	5
УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	6
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	8
МОНТАЖ	9
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	10
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ	11
УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	12
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	14
ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ	16
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	16

КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ



Рациональное использование электроэнергии позволяет не только снизить расходы, но и сохранить окружающую среду. Выполнение следующих простых правил позволит добиться наилучших результатов:

- Применение соответствующей посуды для приготовления пищи. Кастрюли с плоским и толстым дном позволяют экономить до трети электроэнергии. Нужно помнить о крышке, в противном случае потребление энергии возрастает вчетверо!
- Подбор посуды для приготовления соответственной нагревательной зоне. Посуда никогда не должна быть меньше нагревательной плитки.
- Следить за чистотой конфорок и днищ кастрюль. Загрязнения препятствуют теплообмену – сильно пригоревшая грязь можно удалить только средствами, в свою очередь причиняющими вред окружающей среде.
- Избегать излишнего «подглядывания в кастрюлю». Не открывать без необходимости дверцу духовки.
- Своевременное отключение и использование остаточного тепла.
- В случае длительного приготовления пищи выключать конфорки за 5 - 10 минут до конца. Этим экономится около 20% энергии.
- Использование духовки только для приготовления большого объема пищи. Мясо весом до 1 кг выгодней приготовить в кастрюле на варочной поверхности.
- Использование остаточного тепла духовки. Если блюдо готовится более 40 минут отключить духовку за 10 минут до конца приготовления. Внимание! Если используется таймер, установить его на более короткое время.

- Аккуратно закрывать дверцу духовки. Загрязненные уплотнители дверцы духовки способствуют потере тепла. Загрязнения на уплотнителях следует устранять сразу.
- Не располагайте плиту вблизи холодильников/морозильных камер. Без необходимости возрастает потребление электричества.



РАСПАКОВКА

Для транспортировки устройство было защищено от повреждений упаковкой. После удаления упаковки, просим Вас избавиться от ее частей способом, не наносящим ущерба окружающей среде. Все материалы, использованные для изготовления упаковки,

безвредны, на 100% подлежат переработке и обозначены соответствующим знаком. Внимание! К упаковочным материалам (полиэтиленовые пакеты, куски пенопласта и т.п.) в процессе распаковки нельзя подпускать детей



ИЗЪЯТИЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

По окончании срока использования данное устройство нельзя выбросить, как обычные коммунальные отходы, его следует сдать в пункт приема и переработки электрических и электронных устройств. Об этом информирует знак, расположенный на устройстве, инструкции по эксплуатации и упаковке.

В устройстве использованы материалы, подлежащие повторному использованию в соответствии с их обозначением. Благодаря переработке, использованию материалов или иной формой использования отслуживших срок устройств вы внесете существенный вклад в сохранение окружающей среды.

Сведения о соответствующем пункте утилизации использованного оборудования вы можете получить в местной администрации.

Внимание! Оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации. Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными! Дети младше 8 лет не должны находиться вблизи оборудования, а если находятся, то под постоянным контролем взрослого ответственного лица.

Данное оборудование может обслуживаться детьми в возрасте от 8 лет и старше, лицами с физическими, мануальными или умственными ограничениями, либо лицами с недостаточным опытом и знаниями по эксплуатации оборудования, при условии, что происходит это под надзором ответственного лица или согласно с изученной с ответственным лицом инструкцией эксплуатации.

Внимание! Приготовление на кухонной плите блюд на жиру или на растительных маслах без надзора, может быть опасно и привести к пожару.

НИКОГДА не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой или невоспламеняющимся одеялом.

Внимание! Опасность пожара! Не складировать предметы и вещи на поверхности плиты!

Внимание! Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током.

Особое внимание обратить на детей! Дети не могут играть оборудованием! Уборка и обслуживание оборудования не могут производиться детьми без надзора взрослых.

Во время работы оборудование нагревается.

Следует соблюдать осторожность, не прикасаться к горячим частям внутри духовки. Когда используется духовка, доступные части могут нагреться. Рекомендуются не подпускать к духовке детей.

Внимание! Не применять для чистки агрессивных моющих и чистящих средств, острых металлических предметов для чистки стекла дверей, так как данные средства могут поцарапать поверхность и привести к возникновению трещин на стекле.

Внимание! Для исключения возможности поражения электрическим током перед заменой лампочки убедитесь, что устройство выключено.

Для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.

- Особое внимание следует обратить на детали около плиты. Прямой контакт с работающей плитой грозит ожогом!
- Необходимо следить, чтобы мелкое кухонное оборудование и провода не соприкасались с нагретой духовкой и варочной поверхностью, поскольку изоляция этого оборудования не рассчитана на высокие температуры.
- Нельзя оставлять плиту без присмотра во время жарения. Масла и жиры могут загореться вследствие выкипания или нагревания.
- Не допускать загрязнения варочной поверхности и заливания ее жидкостью при варке. Особенно это касается сахара, который своим воздействием может повредить керамическое покрытие. Возникающие загрязнения удалять немедленно.
- Запрещается ставить на нагретые зоны посуду с мокрым дном, это может привести к появлению на панели несмываемых пятен.
- Использовать только рекомендованную изготовителем посуду, как предназначенную для употребления с керамической плитой.
- Если поверхность панели треснула, выключить плиту, чтобы исключить возможность удара током.
- Не включать варочную панель без поставленной посуды.
- Запрещается использовать посуду с острыми краями, которые могут повредить керамическую панель.
- Нельзя смотреть на разогревающиеся (не закрытые посудой) конфорочные зоны.
- Не следует ставить на открытую дверцу духовки посуду весом более 15 кг, на варочную поверхность – более 25 кг.
- Не использовать грубые чистящие средства или острые предметы для чистки стекол дверцы, они могут поцарапать поверхность и привести к появлению трещин на стекле.
- Нельзя ставить горячую посуду и иные вещи (более 75°C), а также легко воспламеняемые материалы в ящик шкафа.
- Нельзя пользоваться технически неисправной плитой. Все изъяны должны устраняться только квалифицированным персоналом.
- В любом случае технической неисправности, немедленно отключить электропитание плиты и сообщить о необходимости ремонта.
- Неукоснительно следовать указаниям и рекомендациям данной инструкции. Не подпускать к эксплуатации лиц, не ознакомленных с ее содержанием.
- Оборудование было спроектировано исключительно для приготовления пищи. Всякое другое его применение (например, обогревание помещения) является несоответствующим его назначению и может быть опасным.

1а

- 1 Ручка регулятора температуры духовки / Ручка выбора функции духовки
- 2, 3, 4 Ручки управления конфорками
- 5 Контрольная лампа терморегулятора L
- 6 Контрольная лампа работы плиты R
- 7 Крепление дверцы духовки
- 8 Конфорки керамической панели

Конфорки керамической плиты FCC* - Рис 2а

Оснащение плиты - перечень:

- 3а Поддон для выпечки*
- 3b Решетка для гриля (решетка для сушки)
- 3с Поддон для жарки*
- 3е Боковые лестнички

*для определенных моделей

Установка плиты

- Кухонное помещение должно быть сухим и проветриваемым, иметь исправную вентиляцию, а расположение плиты должно обеспечивать свободный доступ ко всем элементам управления.
- Плита с одной стороны может соседствовать с высоким предметом или стеной. Фурнитура для встройки должна иметь облицовку и клей для ее присоединения должен обладать термостойкостью 100°C. Несоблюдение этого условия может привести к деформации поверхности или облицовки.
- Плита устанавливается на твердом и ровном полу (не устанавливать на подставке).
- Вытяжки следует монтировать в соответствии с эксплуатационными инструкциями.
- Перед началом использования плиту надо выровнять, что имеет особое значение для распределения жира на сковородке. Для этого предназначены регулируемые ножки, доступ к которым открывается после выемки ящика. Диапазон регулировки +/- 5 мм.

Подключение плиты к электропроводке

Внимание!

Подключение к проводке может выполнять квалифицированный специалист по монтажу с соответствующим допуском. Запрещается самовольно производить перенастройку или изменения в электропроводке.

Указания для специалиста по монтажу.

Плита рассчитана на питание переменным трехфазным током (400В 3N ~50Гц). Номинальное напряжение нагревательных элементов составляет 230 В. Переключение плиты для питания однофазным током (230 В) осуществляется установкой мостка на панели подключения в соответствии с прилагающейся схемой соединений.

Схема соединений находится рядом с распределительным щитком плиты. Доступ к щитку возможен после снятия кожуха, отвинтив крепления отверткой. Нужно помнить о правильном выборе соединительного кабеля, учитывать тип подсоединения и номинальную мощность плиты. Соединительный кабель следует закрепить в оттяжке.

Внимание!

Следует помнить о подключении нулевой цепи к зажиму на распределительном щитке, обозначенного символом ⊕ («заземление»). Электропроводка, питающая плиту, должна иметь выключатель защиты, позволяющий прервать подачу тока при возникновении аварийной ситуации. Расстояние между рабочими контактами выключателя защиты должно составлять минимум 3 мм.

Способ подключения, отличающийся от показанного на схеме, может привести к поломке плиты.

Рис. 4б

Подключение духовки к электрической сети

- удалить части упаковки,
- аккуратно (медленно) удалить этикетки с дверок духовки,
- очистить камеру духовки от заводских средств консервации,
- вынуть содержимое духовки и промыть в теплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды,
- включить вентиляцию в помещении или открыть окно,
- прогреть духовку (250°C, в течение 30 минут), удалить загрязнения и тщательно помыть.

Камеру духовки нужно мыть исключительно теплой водой с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды.

Управление работой конфорок керамической панели Выбор посуды

Правильно подобранная посуда должна иметь величину и форму приблизительно соответствующую поверхности используемой конфорки. Для посуды типа «гусятница» применяется специальная овальная конфорка размерами 170x265. Не следует использовать посуду с большим или выпуклым дном. Нужно помнить, что посуда должна иметь тщательно подобранную крышку. Рекомендуется использовать посуду с толстым литым дном. Загрязненные поверхности конфорок и посуды препятствуют теплообмену.

Рис.6h

Подбор мощности нагревания

Конфорки имеют различную мощность нагревания. Ее можно регулировать, поворачивая ручку вправо и влево.

Рис.6g

- МИН. Подогрев
- 1 Тушение овощей, медленная варка
- Варка супов, большого количества еды
- 2 Медленная жарка
- Приготовление на гриле мяса, рыбы
- 3 МАКС. Быстрое разогревание, быстрая варка, жарка
- 0 Выключение

Указатель нагрева поля

Когда температура конфорки превысит 50°C, начинает светиться соответствующее поле. Свечение указателя нагрева поля предохраняет от случайного прикосновения к горячей конфорке. После выключения поля нагревания в нем, еще примерно 5 – 10 мин., сохраняется накопленная энергия, которую можно использовать, например, для подогрева или поддержания в теплом состоянии приготовленных блюд, не включая конфорку.

Рис.6o - Указатель нагрева поля

Функции духовки и ее обслуживание.

Духовка с естественной конвекцией (стандартная)

Духовка может нагреваться верхним и нижним нагревателями, а также грилем (если он есть). Работа такой духовки управляется одной ручкой, обслуживающей переключатель вида работы, соединенный с регулятором температуры

Рис.6i

Возможные положения ручки



Автономное освещение духовки

Установив ручку в это положение, мы включаем освещение камеры духовки. Используется, например, при мытье камеры.



100-250
°C

Включены верхний и нижний нагреватели

Термостат позволяет устанавливать температуру в от 100°C до 250°C. Применять для выпечки.



Включен верхний нагреватель

При этом положении ручки духовка греется исключительно верхним нагревателем. Применять при поджаривании выпечки сверху.



Включен нижний нагреватель

В этом положении ручки духовка нагревается только нижним нагревателем. Применять при поджаривании выпечки снизу.

Включение и выключение духовки

Для того, чтобы включить духовку, нужно

- определить нужные условия работы температуру и способ нагревания,
- установить ручку в нужном положении, поворачивая ее вправо.

Включение духовки сопровождается свечением двух сигнальных лампочек, **R** и **L**. Горение контрольной лампочки **R** цвета сигнализирует о работе духовки. Погасшая **L** лампочка информирует о том, что в духовке установилась нужная температура. Если кулинарные рекомендации советуют помещать блюдо в разогретую духовку, это нужно делать не ранее первого отключения **L** контрольной лампочки. В процессе приготовления **L** лампочка будет включаться и выключаться (поддержание температуры внутри духовки). **R** контрольная лампочка может также гореть в положении ручки «Освещение камеры духовки».

Выключение духовки – для выключения духовки нужно ручку установить в положение „0“, повернув ее влево. Сигнальная лампочка должна погаснуть.

Выпечка

- Рекомендуется выпекать пироги на поддонах, являющихся заводской комплектацией плиты,
- Выпечку можно производить в формах и на поддонах промышленного производства, которые ставятся на боковые направляющие. Для приготовления продуктов питания рекомендуется использовать поддоны черного цвета, поскольку они лучше проводят тепло и сокращают время приготовления,
- Не рекомендуется применять формы и поддоны со светлой и блестящей поверхностью при обычном нагревании (верхний и нижний нагреватели), применение такой посуды может привести к тому, что тесто не пропечется снизу,
- При использовании кольцевого нагревателя предварительный прогрев духовки не обязателен. Для прочих режимов, перед приготовлением продуктов духовку нужно разогреть,
- Перед тем, как вынуть пироги из духовки, нужно проверить их готовность при помощи палочки (которая должна остаться сухой и чистой),
- Рекомендуется оставить выпечку в духовке на 5 минут после ее выключения,
- Температура выпечки, приготовленной с использованием функции циркуляции температуры обычно на 20 -30 градусов ниже, чем при обычной выпечке (с применением нижнего и верхнего нагревателя),

- Параметры выпечки, приведенные в таблицах справочные, и могут меняться в соответствии с вашим опытом и вкусами,
- Если сведения в кулинарных книгах значительно отличаются от наших рекомендаций, просим руководствоваться настоящей инструкцией.

Поджаривание мяса

- В духовке готовится мясо порциями более 1 кг. Порции, вес которых меньше, рекомендуется готовить на газовых горелках плиты,
- Для приготовления рекомендуется применять жаропрочную посуду, с ручками, не поддающимися воздействию высокой температуры,
- При приготовлении пищи на решетке или вертеле на самом низком уровне нужно разместить поддон с небольшим количеством воды,
- Минимум один раз, на этапе полуготовности, нужно перевернуть мясо на другую сторону, в процессе выпечки время от времени поливать мясо выделяющимся соком или горячей соленой водой, поливать мясо холодной водой не рекомендуется.

Духовка с естественной конвекцией (стандартная)

Тип выпекания блюда	Функция духовки	Температура (°C)	Уровень	Время [мин]
Бисквит		160 - 200	2 - 3	30 - 50
бисквитный торт/ фунтовый кекс		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Пицца		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Рыба		210 - 220	2	45 - 60
Говядина		225 - 250	2	120 - 150
Свинина		160 - 230	2	90 - 120
курица		160 - 180	2	45 - 60
Овощи		190 - 210	2	40 - 50

Значение времени приведено, если не указано иное, для не разогретой камеры. Для разогретой духовки время должно быть уменьшено примерно на 5-10 минут.











¹⁾ Разогреть пустую духовку

²⁾ Указанное время относится к выпеканию в небольших формах

Внимание: Параметры, приведенные в таблице, являются приблизительными и могут быть скорректированы в соответствии с вашим собственным опытом и кулинарными вкусами.

ТЕСТОВЫЕ БЛЮДА В соответствии со стандартом EN 60350-1.

Выпечка




Вид блюда	Аксессуары	Уровень	Функция нагрева	Температура (°C)	Время выпекания ²⁾ (мин.)
Мелкие изделия из теста	Противень для выпечки	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Противень для выпечки	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Противень для выпечки	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Противень для выпечки Противень для жаркого	2 + 4 2 - противень для выпечки или жаркого 4 - противень для выпечки		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Песочное тесто (полоски)	Противень для выпечки	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Противень для выпечки	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Противень для выпечки	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Противень для выпечки Противень для жаркого	2 + 4 2 - противень для выпечки или жаркого 4 - противень для выпечки		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Бисквит с низким содержанием жира	Решетка + форма для выпечки с черным покрытием Ø 26 см	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Яблочный пирог	Решетка + 2 формы для выпечки с черным покрытием Ø 20 см	2 2 формы на решетке размещены по диагонали, правая задняя часть, левая передняя часть		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾ Разогреть пустую духовку, не использовать функцию быстрого разогрева.

²⁾ Значение времени приведено, если не указано иное, для не разогретой камеры. Для разогретой духовки время должно быть уменьшено примерно на 5-10 минут.

ТЕСТОВЫЕ БЛЮДА В соответствии со стандартом EN 60350-1.



Гриль

Вид блюда	Аксессуары	Уровень	Функция нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
Тосты из белого хлеба	Решетка	4		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Решетка	4		250 ²⁾	2 - 3
Говяжьи бургеры	Решетка + противень для жаркого (для сбора стекающих капель)	4 - решетка 3 - противень для выпечки		250 ¹⁾	1 сторона 10 - 15 2 сторона 8 - 13

¹⁾ Разогреть пустую духовку, включая на 5 минут, не использовать функцию быстрого разогрева.

²⁾ Разогреть пустую духовку, включая на 8 минут, не использовать функцию быстрого разогрева.

Выпечка

Вид блюда	Аксессуары	Уровень	Функция нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
Курица целая	Решетка + противень для жаркого (для сбора стекающих капель)	2 - решетка 1 - противень для выпечки		180 - 190	70 - 90
	Решетка + противень для жаркого (для сбора стекающих капель)	2 - решетка 1 - противень для выпечки		180 - 190	80 - 100

Значение времени приведено, если не указано иное, для не разогретой камеры. Для разогретой духовки время должно быть уменьшено примерно на 5-10 минут.

Аккуратность пользователя и поддержание плиты в чистоте и ее правильное содержание в значительной мере продлевают срок ее безаварийной работы.

Перед чисткой плиту нужно выключить, обратив особое внимание на то, чтобы все ручки находились в положении „*“ / „0“. Чистку можно производить только после того, как плита остынет.

Керамическая панель

- Панель чистится регулярно, после каждого использования. По мере возможности рекомендуется мыть плиту теплой водой (после того, как погаснет указатель нагрева поля). Не следует допускать сильного загрязнения варочной поверхности, особенно пригорания и накипи.
- Не следует применять чистящие средства с сильным абразивным свойством – например, порошки, содержащие абразивы, абразивные пасты, пемзу, металлические мочалки и т.п. Они могут поцарапать поверхность панели, нанося непоправимые повреждения. Не следует при чистке применять «активные, быстрочистящие» средства.
- Сильные загрязнения на панели можно отскоблить специальным скребком. При этом нужно следить за тем, чтобы не повредить раму керамической панели.

Рис.7

Внимание! Острую грань необходимо закрыть путем перемещения корпуса скребка (достаточно движения пальца). При применении соблюдать осторожность, существует опасность пореза, и не допускать попадания скребка в руки детей.

- Рекомендуется применение чистящих или моющих средств мягкого действия, сходного назначения, например, всякого рода жидкости и эмульсии для удаления жира. При отсутствии нужных средств, советуем применить теплую воду с добавлением жидкости для мытья посуды или средств для чистки нержавеющей раковин.

Для мытья эмалированных поверхностей следует использовать жидкости с мягким действием. Нельзя употреблять чистящие средства с абразивными свойствами, такие, как чистящие порошки с абразивами, абразивные пасты, абразивные камни, пемзу, металлические мочалки и т.п. Плиты с нержавеющей панелью необходимо тщательно отмыть перед началом эксплуатации. Особое внимание нужно обратить на удаление остатков клея с металлических поверхностей от обертки, удаленной при монтаже, а также клейкой ленты, использованной при упаковке плиты. Рабочую поверхность нужно чистить регулярно, после каждого использования. Нельзя допускать значительного загрязнения варочной поверхности, особенно пригораний.

Духовка

- Духовку следует чистить после каждого использования. При чистке включается освещение, что позволяет улучшить видимость внутри рабочего пространства.
- Камеру духовки надлежит мыть только теплой водой с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды.

Внимание. Остаточная влага после паровой очистки может иметь вид капель или остатков воды под плитой.

- После мытья камеры духовки ее следует вытереть насухо.

Внимание!

Для чистки и поддержания в рабочем состоянии стеклянных поверхностей не применять чистящие средства, содержащие абразивы

Периодический осмотр

Помимо действий, необходимых для поддержания плиты в чистоте, следует:

- проводить периодические проверки работы элементов управления и рабочих групп плиты. После истечения гарантийного срока, минимум раз в два года, следует производить осмотр технического состояния плиты в сервисном центре,
- устранять выявленные эксплуатационные дефекты,
- при необходимости провести замену вышедших из строя деталей и узлов

Внимание!

Все ремонтные и регулиционные работы должны производиться соответствующим сервисным центром или мастером, имеющим необходимую квалификацию и допуск.

Снятие дверцы

Для более удобного доступа к камере духовки и ее чистки можно снять дверцу. Для этого нужно ее открыть, поднять предохранитель, находящийся в петле (рис. 12А). Дверцу слегка прикрыть, приподнять и выдвинуть вперед. Для установки дверцы в плиту повторить действия в обратной последовательности. При установке следует обратить внимание на правильное совмещение частей петли. После установки дверцы духовки нужно обязательно опустить предохранитель. В противном случае, при попытке закрытия дверцы могут быть повреждены петли

рис 12А - Отодвинуть предохранители петель

Снятие внутреннего стекла*

1. С помощью плоской отвертки зацепить и выдвинуть верхнюю планку дверей, осторожно приподнять её по бокам (рис. 12В)
2. Вынуть (вытянуть) планку верхних дверей, как показано на рисунке (рис. 12В и 12С).
3. Внутреннее стекло вынуть из крепления (в нижней части дверцы).
Рис. 12D, 12D1.
4. Помыть стекло теплой водой с небольшим количеством чистящего средства.
Чтобы установить стекло, следует поступать в обратной очередности. Гладкая часть стекла должна находиться сверху.
Внимание! Не следует вдавливать верхнюю планку одновременно с обеих сторон дверей. Для того, чтобы правильно установить верхнюю планку дверей, следует сначала приложить левый конец планки к дверям, а правый её конец размазать вдавливающим движением до момента звука «защёлкивания». Затем, с левой стороны так же вдавить планку до момента звука «защёлкивания».

Рис. 12D - Снятие внутреннего стекла. 3 стеклянные.

Рис. 12D1 - Снятие внутреннего стекла. 2 стеклянные.

ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

В каждой аварийной ситуации следует:

- Выключить рабочие узлы плиты
- Отсоединить электропитание
- Вызвать мастера
- Некоторые мелкие дефекты пользователь может исправить сам, следуя указаниям в таблице. Прежде, чем обращаться в сервисный центр, просмотрите таблицу.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
1. Электрика не работает	Отсутствие питания	Проверить предохранитель, перегоревший заменить
2.. Не работает освещение духовки	Лампа вывернута или перегорела	Подкрутить или заменить лампу (см. Раздел Чистка и содержание плиты)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение: 230V/400V~50 Гц





Номинальная мощность: макс.6,1 кВт

Размеры плиты (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВЫСОТА) 60 / 50 / 85 см

Основная информация:

Продукт соответствует стандартам EN 60335-1, EN 60335-2-6, действующим в Европейском Союзе. Данные на энергетической маркировке электрических духовок приведены в соответствии со стандартом EN 60350-1/IEC 60350-1. Эти значения определяются при стандартной нагрузке с активными функциями: нижнего и верхнего нагревателя (обычный режим) и поддержки нагрева с помощью вентилятора (если такие функции имеются).

Класс энергоэффективности был определен в зависимости от доступной функции в продукте в соответствии со следующим приоритетом:

Термоциркуляция эко	 «ЭКО-режим»
Термоциркуляция	
Вентилятор, нижний нагреватель и верхний нагреватель	
Верхний нагреватель и нагреватель (обычный режим)	

При определении потребления энергии следует снять телескопические направляющие (если они входят в комплект изделия).

Производитель свидетельствует

Настоящим производитель свидетельствует, что данный бытовой прибор отвечает основным требованиям нижеприведенных директив и требований

- директива по низковольтному оборудованию 2014/35/ЕС,
- директива по электромагнитной совместимости 2014/30/ЕС
- директива по экологическому проектированию 2009/125/ЕС,
- требование „о безопасности низковольтного оборудования“ ТР ТС 004/2011,
- требование „электромагнитная совместимость технических средств“ ТР ТС 020/2011



Прибор маркируется знаком соответствия , и на него выдан сертификат соответствия для предъявления в органы контроля за рынком.

«Hansa» үрмепеші пайдаланудың ерекше қарапайымдылығы мен жүз пайыздық тиімділік сияқты қасиеттерді өзінде біріктіреді. Нұсқаулықты оқып болғаннан кейін Сізде үрмепешті күту бойынша қиыншылықтар туындамайды.

Үрмепеш, зауыттан шығару барысында, орау алдында қауіпсіздік және жұмысқа жарамдылық мақсатында арнайы стандарттерде мұқият тексерілген.

Құралды қоспас бұрын, Сізден пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқып шығуыңызды өтінеміз. Онда бағалданған нұсқауларды сақтау үрмепешті дұрыс пайдаланбаудың алдын алады.

Нұсқаулықты сақтап, оңай қолжетімді жерде ұстағаныңыз жөн. Қайғыра оқиғадан аулақ болу үшін пайдалану бойынша нұсқаулықтағы ережелерді жүйелі түрде орындау қажет.

Назар аударыңыз!

Үрмепешті тек осы нұсқаулықпен танысқаннан кейін ғана қолданыңыз.

Үрмепеш тек үй жағдайында пайдалану үшін ғана арналған.

Дайындаушы құралдың жұмысына әсер етпейтін өзгерістерді енгізу құқығын өзіне қалдырады.

МАЗМҰНЫ

ҚҰРМЕТТІ САТЫП АЛУШЫ,	17
ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҚАЛАЙ ҮНЕМДЕУ ҚАЖЕТ	17
ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ БОЙЫНША НҰСҚАУЛАР	18
ҚҰРЫЛҒЫҒА СИПАТТАМА	20
ҚҰРАСТЫРУ	21
ПАЙДАЛАНУ	22
ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ІС ЖҮЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР	23
КӨРСЕТІЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТІМ	26
АПАТТЫ ЖАҒДАЙЛАРДАҒЫ ІС-ӘРЕКЕТ	27
ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР	27

ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҚАЛАЙ ҮНЕМДЕУ ҚАЖЕТ



Электр энергиясын тиімді пайдалану тек шығындарды төмендетіп қана қоймайды, сонымен қатар қоршаған ортаны да қорғайды. Келесі қарапайым ережелерді орындау ең жақсы нәтижелерге жетуге көмектеседі:

• Даярлау үшін тиісті ыдысты қолдану.

Жалпақ және қалың түбі бар кастрөлдер электр қуатын 1/3 дейін үнемдеуге мүмкіндік береді. Ыдысты қақпақпен жабу қажет, бұл электр қуатын 4 есе азайтуға мүмкіндік береді!

• Конфорка өлшеміне тәуелді тағам даярлау үшін ыдысты іріктеу қажет.

Даярлауға арналған ыдыс көлемі конфорка көлемінен аз болмауы тиіс.

• Конфорка мен ыдыс түбінің тазалығын қадағалау қажет.

Ластану жылудың берілуіне кедергі келтіреді – тұрып қалған күміп кеткен ластанулар жиі жағдайда қоршаған ортаны өте ластайтын құралдар көмегімен ғана кетіруге болады.

• «Кастрөлге артық үңілдеуден» аулақ болыңыз. Сонымен бірге духовка есіктерін жиі ашуға да болмайды.

Плитаны өз уақытында сөндіріп және қалған жылуды қолданыңыз.

Ұзақ даярлау жағдайында даярлау соңына 5-10 минут қалғанда конфорканы сөндіріп отырыңыз. Осының арқасында сіз 20%-ға дейін электр қуатын үнемдей аласыз.

Духовканы тек үлкен көлемді тағамдар үшін ғана қолданыңыз. 1 кг дейін салмағы бар етті кастрөлде қайнату үстіңгі бетінде даярлаған үнемді болады.

• Духовканың қалған жылуын қолданыңыз.

40 минуттан астам тағам даярлау жағдайында міндетті түрде даярлау аяқталғанға дейін 10 минут бұрын духовканы сөндіріңіз.

Назар аударыңыз! Бағдарламаушыны қолданған жағдайда оны тағамдарды даярлаудың сәйкес барынша қысқа уақытына қалыпқа келтіру қажеттілігін ұмытпаңыз.

• Термоциркуляция тәртібін қолдана отырып және духовканың есігін жауып өнімдерді қамырға орап пісіру қажет.

Духовка есіктерін қатты жабыңыз. Жылу есіктердің тығыздандырығыш төсемелеріндегі ластанулар арқылы шығады. Оларды

уақыттылы жойып отырған жөн.

• Ас үй плитасын тоңазытқыштар/мүздатқыш камераларға тікелей жақын орналастырмау қажет.

Қажеттіліксіз электр қуатын қолдану жағдайында оның шығыны өседі.



ОРАМАДАН ШЫҒАРУ

Тасымалдау үшін құрал зақымданулардан орамамен қорғалған. Орамадан шығарған кейін, Сізден оның бөліктерінен қоршаған ортаға залал келмейтін әдіспен құтылуыңызды сұраймыз. Ораманы дайындау үшін қолданылған барлық материалдар зиянсыз, оларды 100%-ға қайта өңдеуге болады және сәйкес белгімен белгіленген.

Назар аударыңыз! Орамадан шығару барысында орама материалдарына (полиэтилен пакеттер, пенопласттың бөліктері және т.б.) балаларды жақындатпаңыз.



ПАЙДАЛАНУДАН АЛЫП ТАСТАУ

Пайдалану мерзімі аяқталғаннан кейін осы құралды қарапайым коммуналдық қалдық ретінде тастауға болмайды, оны электрлі және электронды құралдарды қабылдау және қайта өңдеу орнына өткізген жөн.

Осы туралы құралда, пайдалану бойынша нұсқаулықта және орамада белгіленген белгі мәлімет береді.

Құралда өз белгілеріне сәйкес қайта өңдеуге жататын материалдар пайдаланылған. Өзінің қызмет ету мерзімі аяқталған құралды қайта өңдеудің, материалдарын пайдаланудың немесе пайдаланудың басқа түрінің арқасында Сіз қоршаған ортаны қорғауға әжептәуір үлес қосасыз.

Пайдаланылған құралды пайдаға асырудың сәйкес тармағы туралы мәліметті Сіз жергілікті әкімшіліктен ала аласыз.

Назар аударыңыз! Жабдық және оның қолжетерлік бөліктері пайдаланған кезде қызады. Өрқашан қыздыру элементіне жанасқанда, зақымдану қаупі бар екенін есте сақтау керек. Сондықтан жабдық жұмыс істеп тұрғанда ерекше сақ болыңыз! 8 жастан кіші балалар жабдық маңында болмауы тиіс, егер олар болса, үнемі ересек жауапты тұлғаның тұрақты бақылауында болуы керек. Бұл жабдықты егер бұл жауапты тұлғаның қадағалауымен немесе жауапты тұлға зерттеп оқыған пайдалану нұсқаулығына сәйкес болса, 8 жастан асқан балалар және физикалық, мануальды немесе ақыл-ойы шектеулі ересек тұлғалар немесе жабдықты пайдалану бойынша тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз тұлғалар пайдалана алады.

Назар аударыңыз! Асүй плитасында қадағаламай маймен немесе өсімдік майымен тамақ дайындау қауіпті және өрт шығуына әкелуі мүмкін.

ЕШҚАШАН отты сумен өшірмеңіз! Ең алдымен жабдықты өшіріңіз, онан соң отты қақпақпен немесе жанбайтын көрпемен жабыңыз.

Назар аударыңыз! Өрт шығу қаупі бар! Заттар мен құралдарды плитаның бетіне жинап қоймаңыз!

Назар аударыңыз! Егер бетінде жарықшақ болса, онда электр тоғына зақымданбас үшін электр плитаны сөндіру керек.

Балаларға ерекше назар аудару керек! Балалардың жабдықпен ойнауына жол бермеңіз! Жабдықты тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қадағалауынсыз жасай алмайды.

Жұмыс жасау барысында құрал қызады. Абай болу қажет, үрмепештің ішіндегі ыстық бөліктерге қол тигізбеңіз. Үрмепеш қолданылып жатқан кезде, қолжетімді бөліктері қызуы мүмкін. Үрмепешке балаларды жақындатпауға кеңес береміз.

Назар аударыңыз! Тазалау үшін агрессивті жуғыш және тазалағыш құралдарды, есіктерінің шынысын тазалау үшін үшкір металл заттарды қолдануға болмайды, өйткені бұл құралдар бетін сырып тастауы және шынысында жарықшақ пайда болуына әкелуі мүмкін.

Назар аударыңыз! Электр тоғымен зақымдану мүмкіндігін болдырмау үшін шамды алмастырмас бұрын құралдың

сөндірілгеніне көз жеткізіңіз.

Асүй плитасын тазалау үшін бұмен тазалауға арналған жабдықтарды қолдануға болмайды.

- Ас үйде балалар болған жағдайда ерекше абайлылықты танытқан жөн. Қосулы плитамен тікелей байланысқа түсу күйіктердің тууына алып келуі мүмкін!
- Ұсақ тұрмыстық техника және жетектер қыздырылған духовкамен немесе плитаның жұмыс үстіңгі бетімен жанаспауын қадағалау қажет, себебі бұл техниканың оқшаулануы жоғары температуралардың ықпалына тұрақты емес.
- Жылжымалы жәшікке жылдам тұтанатын материалдарды салуға болмайды, себебі духовканы қолдану кезінде тұтануы мүмкін.
- Қуыру кезінде плитаны қараусыз қалдыруға болмайды. Тағамды даярлау кезінде қолданылатын майлар қатты қыздырылу салдарынан жануы мүмкін.
- Плитаның жұмыс үстіңгі бетінің ластануына және оған қайнаған сұйықтықтың түсуіне жол беруге болмайды. Атап айтқанда бұл кейін жойылмайтын бүлінделерге алып келуі мүмкін керамикалық плитамен байланысқа түсетін қантқа қатысты. Ластанулар туған жағдайда оларды бірден кетіріп отыру қажет.
- Плитаның қыздырылған жұмыс үстіңгі бетіне ылғал түбі бар ыдысты қоюға тыйым салынады, себебі плитаның жөнделмейтін бүлінделеріне (кетпейтін дақтар) алып келуі мүмкін.
- Керамикалық плитамен жұмыс жасау үшін оның өндірушісімен ұсынылған ыдысты қолдану қажет.
- Пластик немесе алюминий жұқалтырдан жасалынған ыдысты қолдануға тыйым салынады. Ыдыстың мұндай түрі өте жоғары температураларда еруі және керамикалық плитаның бүлінуіне алып келуі мүмкін.
- Алдын-ала ыдысты орналастырмастан плитаның қайнату үстіңгі бетін іске қосуға тыйым салынады.
- Плитаны тазалау үшін бұмен тазалау құрылғысын пайдалануға болмайды.
- Пышақ, шанышқы, қасықтар мен қақпақтар, сонымен бірге алюминий жұқалтыры секілді металл заттарын ас үй плитасының жұмыс үстіңгі бетінде қалдыруға болмайды, себебі олар қатты қыздырылуы мүмкін.
- Плитаның керамикалық үстіңгі бетін бүлдіруі мүмкін өткір шеттері бар ыдысты қолдануға тыйым салынады.
- Салмағы 15 кг асатын ыдысты духовканың ашық есіктеріне, 25 кг асатын ыдыстарды жұмыс үстіңгі бетіне орналастыруға тыйым салынады.
- Есіктердің өйнектерін тазалау үшін қырғыш тазалау құралдарын немесе өткір металл заттарды қолдануға болмайды, себебі үстіңгі бетті тырнауы мүмкін, бұл өз кезегінде шыныда жарықтардың пайда болуына алып келуі мүмкін.
- Жылжымайтын жәшік сыйымдылығына ыстық ыдысты және табаны (75°C асатын), сонымен бірге жылдам тұтанатын материалдарды орналастыруға тыйым салынады.
- Техникалық ақаулы плитаны пайдалануға тыйым салынады. Кез-келген ақаулар сәйкес құзіреттілікке ие мамандармен ғана жойылуы тиіс.
- Кез-келген техникалық ақаулар туған жағдайда плитаны электр желісінен міндетті түрде ажырату қажет.
- Аспап тек жасалынған мақсаттарда ғана қолданылуы тиіс. Кез-келген өзге мақсаттарда қолданылуы (мысалы, жайды жылыту) дұрыс емес және қауіпті болып есептелінеді.

1а

- 1 Үрмепештің температура реттегішінің тұтқасы / Үрмепеш функциясын таңдау тұтқасы
- 2,3,4 Ручки управления конфорками
- 5 Термореттегіштің бақылау шамы L
- 6 Үрмепеш жұмысының бақылау шамы R
- 7 Крепление дверцы духовки
- 8 Конфоркалар

Керамикалық панель конфоркалары Сур.

2а

ҚҰРАЛДЫҒА СИПАТТАМАСЫ

- 3а Пісіруге арналған жайпақ таба*
- 3b Грильге арналған тор (көптіруге арналған тор)
- 3с Қуыруға арналған жайпақ таба*
- 3е Сымды бағыттауыштар

* белгілі үлгілер үшін

Ас үй плитасын орнату

Үрмепешті алғаш рет қосудан бұрын

- Ас үй жай құрғақ және жақсы желденетін болуы, сонымен бірге ақаусыз желдетуге ие болуы тиіс, ал плитаның орнатылуы басқарудың барлық элементтеріне еркін қол жетімділікті қарастыруы тиіс.
- Плита Y класының құрастырылымына ие, яғни бір жағынан жоғары жиіазбен немесе қабырғамен жабылуы мүмкін. Кіріктірілетін жиіаз қаптамаға және 100°C температураға тұрақты оны желімдеуге арналған желімге ие болуы тиіс. Бұл шарттың орындалмауы үстіңгі беттің түр өзгертуіне немесе қаптама материалдың желімсізденуіне алып келуі мүмкін.
- Плитаны қатты, тегіс еденге (тіреуге орнатуға болмайды) орнату қажет.
- Созуды пайдалану жөніндегі нұсқаулықта келтірілген нұсқауларға сәйкес құрастыру қажет.
- Пайдалануды бастамас бұрын көлденең жазықтақта теңестіру қажет, бұл табада майдың тең таралуы үшін өте маңызды. Бұл үшін жөшікті алдын ала жылжытып реттеу аяқтарын қолданыңыз. Реттеу диапазоны +/-5мм.

- удалить части упаковки,
- аккуратно (медленно) удалить этикетки с дверок духовки,
- освободить ящик, очистить камеру духовки от заводских средств консервации,
- вынуть содержимое духовки и промыть в теплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды,
- включить вентиляцию в помещении или открыть окно,
- прогреть духовку (250°C, в течение 30 минут), удалить загрязнения и тщательно помыть,

Үрмепештің камерасын тек ыдыс жууға арналған сұйықтықтың аз ғана мөлшері қосылған жылы сумен ғана жуу қажет.

Плитаны электрөткізгішке қосу

Назар аударыңыз!


Өткізгішке қосуды тиісті рұқсаты бар құрастыру жөніндегі білікті маман орындай алады. Электрөткізгішке өз бетімен қайта ікемдеу немесе өзгеріс жасауға тыйым салынады.

Құрастыру жөніндегі маманға арналған нұсқаулық.

Плита айнымалы үшфазалы тоқ қорегіне есептелген (400В 3N~50Гц). Қыздыру элементтерінің номиналды кернеуі 230 В құрайды. Плитаны бірфазалы тоқпен (230 В) қоректендіру үшін ауыстырып қосу қоса берілген қосылыс сызбасына сәйкес қосу панеліне жалғастыра орнатумен жүзеге асырылады.

Қосылыс сызбасы плитаның тарату қалқанымен қатар тұрады. Қалқанға бекіткішін бұрауышпен бұрап алып, тысын алып тастағаннан кейін қол жеткізуге болады. Қосқыш кабельді дұрыс таңдауды есте сақтау, плитаның қосылу типі мен номиналды қуатын ескеру керек. Жалғастырғыш кабельді тартып бекіткен жөн.

Назар аударыңыз!

Нөлдік тізбекті тарату қалқанындағы  («жерге қосу») символымен белгіленген қысқышқа қосу туралы есте сақтау керек. Плитаға қорек беретін электрөткізгіштің апаттық жағдай туындаған кезде тоқ беруді үзуге мүмкіндік беретін қорғаныс сөндіргіші болуы тиіс. Қорғаныс сөндіргішінің жұмыс түйісулерінің арақашықтығы кем дегенде 3 мм құрауы тиіс. Сызбада көрсетілгеннен өзгешеленетін қосылу тәсілі плитаның сынуына әкелуі мүмкін.

Сур. 4b

Керамикалық панель конфоркаларының жұмысын басқару Ыдыс таңдау

Дұрыс таңдалған ыдыстың пайдаланылатын конфоркалардың тиісті бетіне жуық шамада және формада болуы тиіс. Түбі үлкен және дөңес ыдысты пайдаланбау керек. Ыдыстың мұқият таңдалған қақпағы болуын есте сақтаған жөн. Түбі қалың құйылған ыдысты пайдалану ұсынылады. Конфоркалар мен ыдыстың ластанған беті жылуалмасуына кедергі жасайды.

Сур. 6h

Қыздыру қуатын таңдау

Конфоркалардың түрлі қыздыру қуаты бар. Оны тұтқасын оңға және солға бұра отырып, ретке келтіруге болады.

Сур. 6g

- МИН. қыздыру
- 1 Көкөністі бұқтыру, баяу пісіру
- Сорпа пісіру, көп мөлшердегі тағам
- 2 Баяу қуыру
- Грильде ет, балық дайындау
- 3 МАКС. Тез қыздыру, тез пісіру, қуыру
- 0 Сөндіру

Алқап қыздырғышының нұсқағышы

Конфорка температурасы 50С-тан асқанда, тиісті алаң жарқылдай бастайды. Қыздыру нұсқағышының жарқылдауы ыстық конфоркаға кездейсоқ жанасудан сақтандырады. Қыздыру алаңын сөндіргеннен кейін онда шамамен 5-10 мин. жинақталған энергия сақталады, оны мысалы конфорканы қоспай-ақ жылыту немесе дайындалған тағамды жылы жағдайда ұстау үшін пайдалануға болады.

Сур.6o - Конфорка қыздыруының индикаторы.

Үрмепештің функциялары және оған қызмет көрсету

Табиғи конвекциясы бар үрмепеш (стандартты)

Үрмепеш жоғарғы және төменгі қыздырғышпен, сондай-ақ грильмен (егер ол болса) қыздырыла алады. Мұндай үрмепештің жұмысы температураны реттегішпен қосылған, жұмыс түрлерін ауыстырып-қосуға қызмет ететін бір тұтқамен басқарылады.

Сур.6i

Тұтқасының ықтимал қалыптары



Үрмепешті дербес жарықтандыру

Тұтқасын осы қалыпқа қойып, үрмепештің жарықтандыру камерасын қосамыз. Мысалы, камераны жуғанда.



100-250 °C

Жоғарғы және төменгі қыздырғыштар қосылды

Термостат 100°C-тан 250 °C-қа дейінгі температураны орнатуға мүмкіндік береді. Пісіру үшін қолдану керек.



Жоғарғы қыздырғыш қосылды

Үрмепеш тұтқасының осы қалпында жоғарғы қыздырғыш қана қызады. Пісірілетін өнімдерді жоғарыдан қызартып пісіргенде қолдану керек



Төменгі қыздырғыш қосылды

Үрмепеш тұтқасының осы қалпында төменгі қыздырғыш қана қызады. Пісірілетін өнімдерді төменнен қызартып пісіргенде қолдану керек.

Үрмепешті қосу және сөндіру

Үрмепешті қосу үшін:

- қажетті жұмыс жағдайын, температураны және қыздыру тәсілдерін анықтау;
- тұтқасын оңға бұра отырып, керекті қалыпқа қою керек.рачивая ее вправо.

Духовканың қосылуы плитаның Режі бақылау шамдары, бақылау шамы (қосылу) және L термореттеушінің бақылау шамының жануымен толықтырылады. R бақылау шамының жұмысы духовка жұмысының белгісін береді. L бақылау шамының сөнуі духовканың берілген температураға қол жеткізгендігін білдіреді. Аспаздық рецепттерде ыдысты қыздырылған духовкаға қою ұсынылатындықтан, мұны L бақылау шамының алғашқы сөнуінен кейін қоюға болады. Қамырға орап пісіру кезінде L шамы мерзімді түрде қосылып және сөнетін болады (духовка камера-сында температураның ұсталынуы). R бақылау шамы «Духовканың жарықталуы» күйінде тұтқа орналасқанда жануы мүмкін.

Үрмепешті сөндіру – үрмепешті сөндіру үшін тұтқасын солға бұра отырып, «0» жағдайына қою керек. Сигнал шамы өшуі тиіс.

Пісірме

- Қаусырмаларды тақтаның зауыттық жабдықтауы болып табылатын жайпақ табаларда пісіруді ұсынамыз.
- Пісірмелерді бүйір жақтағы бағыттағыштарға салынатын өнеркәсіпті өндірістің жайпақ табалары мен қалыптарында пісіруге болады. Тағамдарды дайындау үшін қара түсті жайпақ табаларды пайдалануға кеңес беріледі, өйткені олар жылуды жақсы өткізеді және дайындау уақытын қысқартады.
- Ашық және жылтыр беттері бар қалыптар мен жайпақ табаларды әдеттегі қыздыру барысында (жоғарғы және төменгі қыздырғыштар) қолдану ұсынылмайды, осындай ыдысты қолдану барысында қамырдың асты піспей қалуы мүмкін.
- Шығыршық қыздырғышты пайдаланғанда духовканы алдын ала қыздыру міндетті емес. Басқа режимдер үшін тамақ дайындар алдында духовканы қыздыру керек.
- Қаусырмаларды үрмепештен шығармас бұрын олардың піскендігін таяқшаның көмегімен (ол құрғақ әрі таза болуы қажет) тексеру қажет.
- Пісірмені үрмепешті сөндіргеннен кейін онда 5 минутқа қалдыруды ұсынамыз.
- Температураны циркуляциялау функциясын пайдалана отырып дайындалған пісіру температурасы әдеттегі пісіруге қарағанда (төменгі және жоғарғы қыздырғышты қолдана отырып) 20-30 градусқа төмен.

- Анықтамалық кестелерде берілген пісірмелердің шамалары сіздің тәжірибеңіз бен қалауыңызға сәйкес өзгеруі мүмкін.
- Егер аспаздық кітаптардағы мәліметтер біздің ұсыныстарымыздан әжептәуір ерекшеленсе, осы нұсқаулықтың басшылыққа алуыңызды сұраймыз.

Етті қуыру

- Үрмепеште ет 1кг-нан артық үлестермен дайындалады. Мөлшері аз үлестерді тақтаның газ жанарғысында дайындау ұсынылады.
- Дайындау үшін тұтқалары бар, жоғарғы температураның ықпалына әсер етпейтін, ыстыққа төзімді ыдысты қолдануға кеңес береміз.
- Тағамды торда немесе істікте дайындау барысында ең төменгі деңгейде судың аз ғана мөлшері бар жайпақ табаны орналастыру қажет.
- Кем дегенде бір рет, жартылай дайындық кезеңінде, етті екінші жағына аударып қою қажет, пісіру барысында уақыт өткен сайын етке бөлінген шырынын немесе ыстық тұздалған суды құйып тұрыңыз, етке салқын су бүркүге кеңес берілмейді.

Әдеттегі қыздыру шкафы (төменгі қыздырғыш + жоғарғы қыздырғыш)

Тағамды дайындау типі	Духовка қызметі	Температура (°C)	Деңгей	Уақыт [мин]
Бисквит		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Бисквит торты/ фунт кексі		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Пицца		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Балық		210 - 220	2	45 - 60
Сиыр еті		225 - 250	2	120 - 150
Шошқа еті		160 - 230	2	90 - 120
Тауық		160 - 180	2	45 - 60
Көкөністер		190 - 210	2	40 - 50

Өзгеше көзделмесе, уақыттың мәні қыздырылмаған камера үшін келтірілген. Қыздырылған қыздыру шкафы үшін уақыт шамамен 5-10 минутқа азайтылуы тиіс.











¹⁾ Бос қыздыру шкафын қыздырыңыз

²⁾ Аз мөлшерде дайындау уақыты

Назар аударыңыз: Кестеде көрсетілген параметрлер болжамды болып табылады, оларды жеке тәжірибе бойынша өзгертуге болады.

ҚАМЫР ТАҒАМДАРЫ. EN 60350-1 стандартына сәйкес.

Пісірме




Тағамның түрі	Аксессуарлар	Дөңгей	Қыздыру функциясы	Температура (°C)	Пісіру уақыты ²⁾ (мин.)
Қамырдан жасалған кішігірім өнімдер	Нанға арналған табан	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Нанға арналған табан	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Нанға арналған табан	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Нанға арналған табан Қуырдаққа арналған табан	2 + 4 2 - пісіруге немесе қуырдаққа арналған жайпақ қаңылтыр таба 4 - пісіруге арналған жайпақ қаңылтыр таба		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Үгілмелі қамыр (жолақтар)	Нанға арналған табан	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Нанға арналған табан	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Нанға арналған табан	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Нанға арналған табан Қуырдаққа арналған табан	2 + 4 2 - пісіруге немесе қуырдаққа арналған жайпақ қаңылтыр таба 4 - пісіруге арналған жайпақ қаңылтыр таба		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Май мөлшері төмен бисквит	Тор + кара жабынмен қапталған пісіруге арналған бір қалып Ø 26 см	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Алма қаусырмасы	Тор + кара жабынмен қапталған пісіруге арналған 2 қалып Ø 20 см	2 тордағы қалыптар диагональ, артқы оң жақ бөлік, алдыңғы сол жақ бөлік бойынша орналастырылған		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾ Жылдам қыздыру атқарымын қолданбай, бос қыздыру шкафын қыздырыңыз.

²⁾ Өзгеше көзделмесе, уақыттың мәні қыздырылмаған камера үшін келтірілген. Өзгеше көзделмесе, уақыттың мәні қыздырылмаған камера үшін келтірілген

ҚАМЫР ТАҒАМДАРЫ. EN 60350-1 стандартына сәйкес.



Гриль

Тағамның түрі	Аксессуарлар	Деңгей	Қыздыру функциясы	Температура (°C)	Уақыты (мин.)
Ақ наннан жасалған тосттар	Тор	4		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Тор	4		250 ²⁾	2 - 3
Сиыр етінен жасалған бургерлер	Тор + қуырдаққа арналған жайпақ қаңылтыр таба (ағатын тамшыларды жинау үшін)	4 — тор 3 — қуырдаққа арналған жайпақ қаңылтыр таба		250 ¹⁾	1-жақ 10 - 15 2-жақ 8 - 13

¹⁾ Жылдам қыздыру атқарымын қолданбай, бос қыздыру шкафын 5 минутқа қосып, қыздырыңыз.

²⁾ Жылдам қыздыру атқарымын қолданбай, бос қыздыру шкафын 8 минутқа қосып, қыздырыңыз.

Пісірме

Тағамның түрі	Аксессуарлар	Деңгей	Қыздыру функциясы	Температура (°C)	Уақыты (мин.)
Тұтас тауық	Тор + қуырдаққа арналған жайпақ қаңылтыр таба (ағатын тамшыларды жинау үшін)	2 — тор 1 — қуырдаққа арналған жайпақ қаңылтыр таба		180 – 190	70 – 90
	Тор + қуырдаққа арналған жайпақ қаңылтыр таба (ағатын тамшыларды жинау үшін)	2 — тор 1 — қуырдаққа арналған жайпақ қаңылтыр таба		180 - 190	80 - 100

Өзгеше көзделмесе, уақыттың мәні қыздырылмаған камера үшін келтірілген. Қыздырылған қыздыру шкафы үшін уақыт шамамен 5-10 минутқа азайтылуы тиіс.

Пайдаланушының ұқыптылығы және үрмепешті таза ұстау және оны дұрыс қүту оның апатсыз жұмысының мерзімін әжелтәуір ұзартады.

Тазаламас бұрын, барлық тұтқалардың „●”/„○” жағдайында тұрғанына аса назар аударатырып, үрмепешті сәндірү қажет. Тазалауды үрмепеш суығаннан кейін жүргізуге болады.

Керамикалық панель

- Панелі жи-жиі, әрбір пайдаланудан кейін тазаланады. Мүмкіндігінше плитаны жылу сумен жуу ұсынылады (алаңды қыздыру көрсеткіші сәнгеннен кейін). Пісіретін бетінің қатты ластануына, әсіресе күю мен қақтануға жол бермеу керек.
- Күшті абразивтері бар тазартқыш құралдарды – мысалы, құрамында абразивтері бар ұнтақтар, абразивті пасталар, абразивті тастар, кеуек тас, металл ысқыш сияқты абразивті қасиеттері бар тазарту құралдарын пайдалануға болмайды. Олар панелдерінің бетіне жәнделмейтін сызат түсіруі мүмкін. Тазалаған кезде «белсенді, тез тазартатын» құралдарды қолданбау керек.
- Панелдегі қатты кірлерді арнайы қырғышпен қыруға болады. Бұл ретте керамикалық панель жиектеріне залал келтірілмеуін қадағалау керек.

Сур.7

Үрмепеш

- Үрмепешті әр қолданудан кейін тазалаған жөн. Тазалау барысында жарық қосылады, бұл ішкі жұмыс бетін көруді жақсартуға мүмкіндік береді.
- Үрмепештің камерасын тек ыдыс жууға арналған сұйықтықтың аз ғана мөлшерін қосу арқылы жылы сумен ғана жуу қажет.

Назар аударыңыз!

Шыны беттерді тазалау және жұмыс жағдайында ұстау үшін құрамында қажақтары бар тазалағыш құралдарын қолданбаңыз.

Жүйелі түрде қарау

Үрмепешті таза ұстауға қажетті әрекеттерден басқа, төмендегілерді де орындаған жөн:

- Басқару элементтерінің жұмысын және тақтаның жұмыс топтарын жүйелі түрде тексеруді жүргізген жөн. Кәпілдік мерзімі аяқталғаннан кейін, кем дегенде екі жылда бір рет қызмет көрсету орталығында тақтаның техникалық жағдайын тексеріп тұру қажет.
- Айқындалған пайдалану ақауларын жойған жөн.
- Қажет болған жағдайда, істен шыққан бөліктер мен түйіндерді алмастырған жөн.

Назар аударыңыз!

Барлық жәндеу және реттеуші жұмыстар сәйкес қызмет көрсету орталығымен немесе қажет біліктілігі мен рұқсату бар маман жүргізу қажет.

Есікті алу

Үрмепеш камерасының ішіне ыңғайлы қолжетімділік және оны тазалау үшін есігін алып тастауға болады. Ол үшін, оны ашыңыз да, ілмекте орналасқан сақтандырғышты көтеру қажет (12A сурет). Есікті жартылай жабыңыз да, көтеріңіз, сосын есікті өзінгіге қарай тартыңыз тартыңыз. Есікті тақтаға орнату үшін әрекетті соңынан бастап қайталаңыз. Орнату барысында ілмек бөліктерінің дұрыс үйлесуіне назар аударған жөн. Үрмепештің есігін орнатып болғаннан кейін міндетті түрде сақтандырғышты түсіру қажет. Әйтпесе, есікті жауып жатқан кезде, ілмектер зақымдануы мүмкін.

Сур. 12A - Ілмектердің сақтандырғыштарын жылжытыңыз

Ішкі әйнекті алу

1. Жалпақ бұранда көмегімен, ақырындап бүйір жақтарынан көтеріп, есіктің жоғарғы тақтайшасын итеріп шығару керек. (Сур. 12B)
2. Есіктің жоғарғы тақтайшасын алып шығыңыз. (Сур. 12B и 12C).
3. Ішкі әйнекті бекіткіштен алыңыз (есіктің төменгі бөлігінде) Сур. 12D, 12D1.
4. Әйнекті тазалағыш құралдың аз ғана мөлшері қосылған жылы сумен жуып алыңыз. Әйнекті орнату үшін әрекетті соңынан бастап жасау қажет. Әйнектің тегіс бөлігі жоғарыда болуы қажет. Назар аударыңыз! Жоғарғы тақтайшаны есіктің екі жағынан бір уақытта баспаңыз. Есіктің жоғарғы тақтайшасын дұрыс орнату үшін, алдымен есікке тақтайшаның сол жақ соңын қою, ал оң жақ соңын «шертпені» естімегенше дейін басу. Кейін тақтайшаны сол жағынан «шертпені» естімегенше дейін басу.

Сур. 12D - Ішкі шыны панельдердің шешілуі.

3 шыны панельдері.

Сур. 12D1 - Ішкі шыны панельдердің шешілуі. 2 шыны панельдері.

ПАПАТЫ ЖАҒДАЙЛАРДАҒЫ ІС-ӘРЕКЕТ

Әр апараты жағдайда:

- Үрмепештің жұмыс түйіндерін сөндірген жөн.
- Электр қорегін ажыратыңыз.
- Маманды шақырыңыз.
- Кестедегі нұсқауларды орындай отырып, кейбір ұсақ ақауларды пайдаланушың өзі де жөндей алады. Қызмет көрсету орталығына хабарласпас бұрын, кестені қарап шығыңыз

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
1.Электрика жұмыс жасамайды	Қоректендірудің жоқтығы	Сақтандырғышты тексеріңіз, күйіп кеткенін алмастырыңыз
2.Үрмепештің жарықтандыруы жұмыс істемей тұр	Шам бұралып қалған немесе жанып кеткен.	Шамды бұраңыз немесе оны алмастырыңыз (Үрмепештің күтімі және тазалау тарауын қараңыз).

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР





Номиналды кернеуі	230/400V~ 50 Гц
Номиналды қуаттылығы	max. 6,1 кВт
Тақтаның көлемі (ЕНІ / ТЕРЕНДІГІ / БИІКТІГІ)	60 / 50 / 85 см

Негізгі ақпарат:

Өнім Еуропа Одағында әрекет ететін EN 60335-1, EN 60335-2-6, стандартына сай келеді.

Электрлік қыздыру шкафтарының энергетикалық таңбаламасындағы деректер EN 60350-1/IEC 60350-1 стандартына сәйкес келтірілген. Бұл мәндер белсенді атқарымдары бар стандартты жүктемеде белгіленеді: төменгі және жоғарғы қыздырғыш (әдеттегі режим) және қыздыруды желдеткіштің көмегімен қолдау (мұндай атқарымдар болса).

Энергия тиімділігінің класы, келесі басымдыққа сәйкес өнімде қолжетімді атқарымға байланысты анықталды:

Термоайналым эко	 ЭКО
Термоайналым	
Желдеткіш, төменгі қыздырғыш және жоғарғы қыздырғыш	
Жоғарғы қыздырғыш және қыздырғыш (әдеттегі режим)	

Энергияның тұтынылуын анықтаған кезде, телескопиялық бағыттауыштарды алып тастау керек (олар бұйымның жиынтығына кірсе).

Өндірушінің мәлімдемесі

Осымен өндіруші тұрмыстық аспабының төмендегі көрсетілген негізгі талаптар мен басшылықтарына сәйкес келеді деп куәландырады;

- төменвольтті жабдықтар директивасы 2014/35/EC,
- электромагниттік үйлесімділік директивасы 2014/30/EC,
- қоршаған ортаны жобалау директивасы 2009/125/EC,
- „төмен вольтты жабдықтардың қауіпсіздігі үшін“ талап TP TC 004/2011,
- „техникалық құралдардың электромагниттік үйлесімділігі“ талап TP TC 020/2011

Аспап **ЕАС** сәйкестікті белгілсімен таңбаланады, және оған нарықты бақылау мекемелерге ұсынылатын сәйкестік сертификаты беріледі.

Плита «Hansa» поєднує в собі такі властивості, як виключна простота використання і стовідсоткова ефективність. Після ознайомлення з інструкцією, у Вас не виникне труднощів щодо обслуговування плити.

Плита, перед випуском з заводу та упакуванням була ретельно перевірена на спеціальних стендах на предмет безпеки й працездатності.

Просимо Вас уважно прочитати інструкцію з використання перед тим, як увімкнути прилад. Дотримання викладених у ній вимог попередить невірне використання плити.

Інструкцію слід зберегти та тримати у легко доступному місці. Для попередження нещасних випадків слід послідовно дотримуватися положень інструкції з використання.

Увага!

Плитою користуватися тільки після ознайомлення з даною інструкцією.

Плита призначена виключно для домашнього використання.

Виробник залишає за собою право внесення змін, які не впливають на роботу приладу.

ЗМІСТ

ПОЛОЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	29
ОПИС ВИРОБУ	31
УСТАНОВКА	32
ЕКСПЛУАТАЦІЯ	33
ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ	34
ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ	37
ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ	39
ТЕХНІЧНІ ДАНІ	39

ЯК ЗАОЩАДЖУВАТИ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЮ



ЯК ЗАОЩАДЖУВАТИ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЮ

Особи, котрі відповідально відносяться до використання електроенергії, оберігають не лише домашній бюджет, але також підходять свідомо до питання охорони довкілля. Тому давайте економити електроенергію! А для цього потрібно:

- Для приготування їжі використовувати відповідний посуд.

Посуд з плоским і товстим дном дозволить заощадити до 1 / 3 електроенергії. Слід використовувати кришку, в іншому випадку споживання електроенергії зростає чотирикратно!

- Підбрати посуд, що відповідає розміру конфорки. Дно посуду для приготування їжі не може бути менше конфорки.
 - Конфорки і дно посуду завжди повинні бути чистими.
- Забруднення заважають теплопередачі - сильно пригорілий бруд можна усунути лише з використанням засобів, що завдають великої шкоди навколишньому середовищу.
- Уникати надмірного „заглядання” до посуду під час приготування їжі.
- Також не потрібно часто відкривати двері духовки. Вчасно виключати і використовувати залишкове тепло.

Якщо процес приготування є тривалим, нагрівання слід вимкнути за 5-10 хвилин до завершення приготування страви. Завдяки цьому заощаджується до 20% електроенергії.

Духовку слід використовувати лише для приготування значної кількості їжі.

Для економії електроенергії м'ясо вагою до 1 кг краще готувати на кухонній плиті.

- Використання залишкового тепла духовки. Якщо час готування страви перевищує 40 хвилин, духовку необхідно виключити за 10 хвилин до завершення готування.
- Увага! При використанні програматора слід встановлювати відповідно менший час приготування страв.
- Грилювання з використанням потоку гарячого повітря і при зачинених дверях духовки.
- Щільно закривати двері духовки. Тепло виходить внаслідок налипання бруду на ущільнення дверей. Рекомендується усувати його одразу.

- Не встановлювати плиту безпосередньо біля холодильників/морозильників. Це спричиняє непотрібне зростання споживання електроенергії.



РОЗПАКУВАННЯ

Для транспортування прилад було захищено від пошкоджень упаковкою. Після видалення упаковки, просимо Вас позбутися її частин способом, який не приносить-наносить шкоди навколишньому середовищу. Усі матеріали, які були використані для виготовлення упаковки, є безпечними, на 100% підлягають переробці та позначені відповідним знаком. Увага! До пакувальних матеріалів (поліетиленові пакети, куски пінопласту та т. і.) у ході розпакування не можна допускати дітей.



ІЗЬЯТИЕ ИЗ ЕКСПЛУАТАЦИИ

По окончании срока использования данное устройство нельзя выбросить, как обычные коммунальные отходы, его следует сдать в пункт приема и переработки электрических и электронных устройств. Об этом информирует знак, расположенный на устройстве, инструкции по эксплуатации и упаковке.

В устройстве использованы материалы, подлежащие повторному использованию в соответствии с их обозначением. Благодаря переработке, использованию материалов или иной формой использования отслуживших срок устройств вы внесете существенный вклад в сохранение окружающей среды.

Сведения о соответствующем пункте утилизации использованного оборудования вы можете получить в местной администрации.

Увага. Пристрій і його доступні частини нагріваються під час роботи. Необхідно мінімалізувати ризик дотику до нагрівальних елементів. Не залишайте дітей, котрі не досягли восьмирічного віку, біля плити без нагляду.

Даний пристрій не призначений для використання дітьми, котрі не досягли восьмирічного віку та особами з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями, з відсутнім досвідом чи знаннями, необхідними для експлуатації даного пристрою, за виключенням випадків, коли використання здійснюється під наглядом або згідно з інструкцією з експлуатації обладнання, наданій особами, відповідальними за їхню безпеку. Не допускайте, щоб діти гралися з обладнанням. Чищення і технічне обслуговування пристрою не повинно здійснюватися дітьми без нагляду дорослих.

Увага. Під час готування гарячий жир чи олія на варильній поверхні можуть сплахнути, що, за відсутності нагляду, може привести до виникнення пожежі.

НІКОЛИ не намагайтеся загасити пожежу водою, вимкніть пристрій і накрийте полум'я кришкою або матом із негорючих матеріалів.

Увага. Щоб зменшити ризик пожежі, не кладіть сторонні предмети на варильну поверхню.

Увага. Якщо на поверхні є тріщини, знеструмте пристрій, щоб уникнути ураження електричним струмом.

Під час роботи прилад нагрівається. Необхідно бути обережним, не торкатися гарячих частин всередині духовки.

При використанні духовки, доступні частини можуть нагрітися. Рекомендується не підпускати до духовки дітей.

Увага. Не використовуйте для чищення скляної панелі дверцят абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки вони можуть пошкодити поверхню й привести до появи тріщин

Увага. Для того, щоб виключити можливість ураження електричним струмом перед заміною лампочки впевніться, що прилад вимкнено.

Для чищення духовки не застосовуйте парові очисники

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Особливо слід звертати увагу на те, щоб діти не перебували поряд із розігрітою плитою. В результаті безпосереднього контакту з працюючою плитою можна отримати опіки!
- Необхідно слідкувати, щоб дрібна побутова техніка з проводами не торкалася безпосередньо до розігрітої духовки або варильної поверхні, щоб не пошкодити ізоляцію цієї техніки.
- Заборонено зберігати у шухляді легкозаймисті матеріали, оскільки під час експлуатації духовки вони можуть загорітися.
- Заборонено залишати плиту без нагляду під час смаження. Олія та жири можуть загорітися від перегрівання.
- Не слід допускати до забруднення варильної поверхні та потрапляння на неї рідин внаслідок википання. Зокрема, це стосується цукру, який реагує з керамічною панеллю і може завдати їй непоправної шкоди. Будь-які забруднення необхідно одразу усувати.
- Заборонено ставити на конфорки посуд з мокрим дном, оскільки це може викликати незворотне пошкодження поверхні (плями, що не усуваються).
- Необхідно використовувати посуд, що призначений для готування на керамічних варильних поверхнях.
- Не використовуйте посуд з пластику і алюмінієвої фольги.. Він плавиться при високих температурах і може пошкодити керамічну панель.
- Не слід вмикати плиту, не поставивши попередньо на неї посуд.
- Металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки і кришки та алюмінієву фольгу не рекомендується класти на поверхні кухонної плити, оскільки вони можуть сильно нагрітися.
- Заборонено використовувати посуд з гострими краями, який може пошкодити поверхню керамічної панелі.
- Заборонено ставити на відкриті дверцята духовки посуд, маса якого перевищує 15 кг, а на варильну поверхню плити – не більше 25 кг.
- Заборонено використовувати жорсткі абразивні засоби або гострі металеві предмети для чищення скла на дверях, оскільки при цьому можна подряпати поверхню і призвести до утворення тріщин.
- Ніколи не ставте гарячий посуд і вкладиші (вище 75 ° C) і легкозаймистих матеріалів у контейнер шухляди.
- Заборонено використовувати технічно несправну плиту. Будь-які поломки можуть ремонтувати виключно працівники з відповідною кваліфікацією і повноваженнями.
- У будь-якій ситуації, зв'язаній з технічними неполадками, необхідно відключити електроживлення кухні.
- Пристрій можна використовувати виключно з тією метою, задля якої він був запроєктований. Будь-яке інше застосування (наприклад, обігрівання приміщення) необхідно вважати за невідповідне та небезпечне.

1а

- 1 Ручка терморегулятора / Ручка вибору функції духовки
- 2,3, 4 Ручки керування конфорками
- 5 Контрольна лампочка терморегулятора L
- 6 Контрольна лампочка роботи R
- 7 Ручка дверей духовки
- 8 Керамічна варильна поверхня

Конфорки керамічної панелі оснащення плити - перелік FCC* - Рис.2а

ОПИС ВИРОБУ:

- 3а Деко для запікання*
- 3b Решітка для грилю (решітка для сушіння)
- 3с Піддон для смаження*
- 3е Дротяні напрямні

*для певних моделей

Установка плити

- Кухня повинна бути суха й провітрювана, а також мати справну вентиляцію, розташування плити повинно гарантувати вільний доступ до всіх елементів керування.
- Кухня побудована в класі Y, тобто вона може бути односторонньо забудована високими меблями або стіною. Вбудовані меблі повинні мати облицювку і клеї для її приклеювання, стійкі до температури +100 °С. Невиконання цієї вимоги може призвести до деформації поверхні і відклеювання облицювки.
- Кухня має бути розміщена на твердій плоскій поверхні (не встановлюється на базу).
- Витяжні ковпаки необхідно монтувати згідно з рекомендаціями у доданих до них інструкціях з експлуатації.
- Перед початком експлуатації плиту необхідно вирівняти, що особливо важливо для рівномірного розтікання жиру у сковороді. Для цього служать регуляційні ніжки, доступ до яких відкривається після того, як вийняти шухляду. Діапазон регулювання +/5 мм.

Перед першим увімкненням духовки

- зняти елементи упаковки, очистити духову шафу від засобів фабричної консервації,
- вийняти обладнання духової шафи та промити теплою водою із додаванням миючого засобу для миття посуду,
- увімкнути вентиляцію у приміщенні або відкрити вікно,
- прогріти духовку (за температури 250 градусів С близько 30 хв.), прибрати забруднення та ретельно вимити.

Камеру духовки необхідно мити виключно теплою водою із додаванням невеликої кількості рідини для миття посуду.

Підключення плити до електропроводки

Увага!

Підключення до проводки може здійснювати кваліфікований спеціаліст з монтажу за наявності відповідного дозволу. Забороняється самовільно здійснювати перенаштування або змінювати електропроводку. Вказівки для спеціаліста з монтажу.

Плита розрахована на живлення змінним трифазовим струмом (400В 3N ~50Гц). Номінальна напруга нагрівальних елементів складає 230 В. Перемикання плити для живлення однофазовим струмом (230 В) здійснюється за допомогою установки містка на панелі підключення відповідно до схеми з'єднання, що додається. Схема з'єднання знаходиться поруч із розподільчим щитком плити. Доступ до щитку можливий після зняття кожуху, відкрутивши кріплення викруткою. Слід пам'ятати про правильний вибір з'єднувального кабелю, враховувати тип з'єднання та номінальну потужність плити. Єднаний кабель слід закріпити у відтяжці.

Увага!

Слід пам'ятати про підключення нульового ланцюга до затискання на розподільному щитку, який зазначений символом ⊕ («за-землення»). Електропроводка, яка живить плиту, повинна мати вимикач захисту, який дозволяє перервати подачу струму при виникненні аварійної ситуації. Відстань між робочими контактами вимикача захисту має складати мінімум 3 мм. Спосіб підключення, який відрізняється від показаного на схемі, може спричинити поломку плити.

Управління роботою конфорок керамічної панелі Вибір посуду

Вірно підібраний посуд повинен мати розміри та форму приблизно такі, що відповідають поверхні конфорки, що використовується. Не варто використовувати посуд з більшим чи виступаючим дном. Варто пам'ятати, що посуд повинен мати ретельно підібрану кришку. Рекомендується використовувати посуд з товстим вилитим дном. Забруднені поверхні конфорок та посуду перешкоджають теплообміну.

Рис.6h

Підбір потужності нагрівання

Конфорки мають різну потужність нагрівання. Її можна регулювати, за допомогою повернення ручки направо та вліво.

Рис.6g

- ХВ. Нагрівання
- 1 Тушкування овочів, повільне варіння
- Варіння супів, великої кількості їжі
- 2 Повільне смаження
- Приготування на грилі м'яса, риби
- 3 МАКС. Швидкий підігрів, швидке варіння, смаження
- 0 Вимкнення

Показник нагрівання поля

Коли температура конфорки перевищує 50°C, починає світитися відповідне поле. Світіння показнику нагрівання поля запобігає випадковому торканню гарячої конфорки. Після вимкнення поля нагрівання у ньому, ще приблизно 5 – 10 хв., зберігається енергія, яку можна наприклад, використовувати для розігрівання чи підтримання тепла приготованих страв, не вмикаючи при цьому конфорку.

Рис.6o - Індикатор нагрівання конфорки

Функції духовки та її обслуговування.

Духовка з натуральною конвекцією (конвенціональна)

Духовка може нагріватися за допомогою нижнього і верхнього нагрівального елемента. Для керування такою духовкою використовується одна ручка, за допомогою якої вибирається режим роботи і регулюється температура.

Рис.6i

Можливе положення ручки



Незалежне освітлення духовки

Якщо ручка повернута у це положення, у духовці ввімкнене освітлення.



100-250
°C

Ввімкнений верхній і нижній нагрівальні елементи

Традиційне нагрівання. Термостат дозволяє налаштувати температуру у діапазоні від 100°C до 250°C. Ідеально надається для приготування тіста, м'яса, риби, хліба, піци (попередньо духовку необхідно розігріти та використовувати деко чорного кольору). Запікання на одному рівні.



Ввімкнений верхній нагрівальний елемент

Якщо ручка встановлена у це положення, тоді духовка може нагріватися лише за допомогою верхнього нагрівального елемента. Підрум'янювання влічки, запікання зверху, додаткове запікання.



Ввімкнений нижній нагрівальний елемент

У цьому положенні ручки в духовці функціонує лише нижній нагрівальний елемент. Запікання тіста знизу (напр., мокре тісто і тісто, фаршироване фруктами).

Для ввімкнення духовки необхідно:

- визначити необхідні умови роботи духовки, температуру і спосіб нагріву,
- встановити ручку у потрібне положення, повертаючи нею „вправо”.

Про ввімкнення духовки сигналізують дві контрольні лампочки, що починають світитися, контрольна лампочка роботи (ввімкнення) кухні R і контрольна лампочка терморегулятора L. Контрольна лампочка R, що світиться, сигналізує роботу духовки. Згасання контрольної лампочки L є сигналом досягнення духовкою заданої температури. Оскільки кулінарні рецепти рекомендують ставити страви у розігріту духовку, слід робити це не раніше, ніж після першого згасання контрольної лампочки L. Під час приготування у духовці лампочка L буде періодично вмикатися і вимикатися (підтримка температури всередині камери духовки). Контрольна лампочка R може також світитися у положенні ручки «Освітлення духовки».

Вимкнення духовки – для вимкнення духовки ручку необхідно встановити у положення „0”, повертаючи її „вліво”. Сигнальна лампочка повинна згаснути.

Випічка

- Рекомендується випікати пироги на піддонах, які є заводським обладнанням плити,
- Випічку можна виготовляти у формах та на піддонах промислового виробництва, які ставляться на бокові направляючі. Для приготування продуктів харчування рекомендується використовувати піддони чорного кольору, оскільки вони краще проводять тепло та зменшують час приготування,
- Не рекомендується використовувати форми й жирівки зі світлою та блискучою поверхнею при звичному нагріванні (верхній та нижній нагрівачі), використання такого посуду може призвести до того, що тісто не пропечеться знизу,
- При використанні кільцевого нагрівача попереднє прогрівання духовки не обов'язкове. Для інших режимів, перед приготуванням продуктів духовку слід розігріти,
- Перед тим, як виняти пироги з духовки, потрібно перевірити їх готовність за допомогою палички (яка має залишитися сухою та чистою),
- Рекомендується залишити випічку у духовці на 5 хвилин після її вимкнення,
- Температура випічки, приготованої із використанням функції циркуляції температури зазвичай на 20-30 градусів нижче, ніж при звичайному випіканні (з використанням нижнього та верхнього нагрівача),

- Параметри випічки, наведені у таблицях, є довідковими, та можуть змінюватися відповідно до Вашого досвіду та смаків,
- Якщо данні в кулінарних книгах значно відрізняються від наших рекомендацій, просимо керуватися цією інструкцією.

Смаження м'яса

- У духовці готується м'ясо порціями більше 1 кг Порції, вага яких менше, рекомендується готувати на газових горілках плити,
- Для приготування рекомендується використовувати жаростійкий посуд, із ручками, які не піддаються впливу високої температури,
- При приготуванні їжі на решітці чи вертелі на самому низькому рівні необхідно розмістити деку з невеликою кількістю води,
- Мінімум один раз, на етапі напівготовності, слід перевернути м'ясо на іншу сторону, у процесі запікання час від часу поливати м'ясо соком, що виділяється або гарячою солоною водою, поливати м'ясо холодною водою не рекомендується.

Звичайна духовка (нижній нагрівач + верхній нагрівач)

Вид готування страви	Функція духовки	Температура (°C)	Рівень	Час [хв.]
Бісквіт		160 - 200	2 - 3	30 - 50
бісквітний торт/ фунтовий кекс		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Піца		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Риба		210 - 220	2	45 - 60
Яловичина		225 - 250	2	120 - 150
Свинина		160 - 230	2	90 - 120
Курка		160 - 180	2	45 - 60
Овочі		190 - 210	2	40 - 50

Значення часу наведено, якщо не вказано інше, для не розігрітої камери. Для розігрітої духовки час має бути зменшено приблизно на 5-10 хвилин.











¹⁾ Розігріти порожню духовку

²⁾ Значення часу вказані для запікання у малих формах

Увага: Наведені у таблиці параметри є орієнтовними і можуть коригуватися залежно від власного досвіду та кулінарних уподобань.

ТЕСТОВІ СТРАВИ Згідно зі стандартом EN 60350-1.

Випічка




Вид страви	Акcesуари	Рівень	Функція нагрівання	Температура (°C)	Час випікання ²⁾ (мін.)
Невеликі вироби з тіста	Деко для випічки	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Деко для випічки	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Деко для випічки	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Деко для випічки Деко для печені	2 + 4 2 - деко для випічки або печені 4 - деко для випічки		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Пісочне тісто (смужки)	Деко для випічки	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Деко для випічки	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Деко для випічки	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Деко для випічки Деко для печені	2 + 4 2 - деко для випічки або печені 4 - деко для випічки		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Бісквіт з низьким вмістом жиру	Решітка + форма для випічки з чорним покриттям Ø 26 см	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Шарлотка	Решітка + 2 форми для випічки з чорним покриттям Ø 20 см	2 форми на решітці розміщено по діагоналі права задня частина, ліва передня частина		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾ Розігріти порожню духовку, не використовувати функцію швидкого розігріву.

²⁾ Значення часу наведено, якщо не вказано інше, для не розігрітої камери. Для розігрітої духовки час має бути зменшено приблизно на 5-10 хвилин.

ТЕСТОВІ СТРАВИ Згідно зі стандартом EN 60350-1.



Функція гриль

Вид страви	Акcesуари	Рівень	Функція нагрівання	Температура (°C)	Час (мін.)
Тости з білого хліба	Решітка	4		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Решітка	4		250 ²⁾	2 - 3
Яловичі бургери	Решітка + деко для печені (для збору стікаючих крапель)	4 - решітка 3 - деко для печені		250 ¹⁾	1 бік 10 - 15 2 бік 8 - 13

¹⁾ Розігріти порожню духовку, вмикаючи на 5 хвилин, не використовувати функцію швидкого розігріву.

²⁾ Розігріти порожню духовку, вмикаючи на 8 хвилин, не використовувати функцію швидкого розігріву.

Випікання

Вид страви	Акcesуари	Рівень	Функція нагрівання	Температура (°C)	Час (мін.)
Курка ціла	Решітка + деко для печені (для збору стікаючих крапель)	2 - решітка 1 - деко для печені		180 - 190	70 - 90
	Решітка + деко для печені (для збору стікаючих крапель)	2 - решітка 1 - деко для печені		180 - 190	80 - 100

Значення часу наведено, якщо не вказано інше, для не розігрітої камери. Для розігрітої духовки час має бути зменшено приблизно на 5-10 хвилин.

Охайність користувача та підтримання плити у чистоті і її правильне утримання значною мірою продовжують строк її безаварійної роботи. Перед чисткою плиту необхідно вимкнути, звернувши особливу увагу на те, щоб всі ручки знаходились у положенні „+” / „0”. Чищення можна проводити тільки після того, як плита вистигне.

Керамічна панель

- Панель має чиститися регулярно, після кожного використання. Якщо є можливість, рекомендується мити плиту теплою водою (після того, як погасне індикатор нагрівання поля). Не варто допускати сильного забруднення варочної поверхні, особливо пригорання та накипання.
- Не варто використовувати чистильні засоби з сильними абразивними властивостями - наприклад, порошки, які містять абразиви, абразивні пасти, пемзу, металічні мочалки тощо. Вони можуть подрпати поверхню панелі, нанесячи невилправні пошкодження. Не варто використовувати при чищенні «активні, швидкоочищуючі» засоби.
- Сильні забруднення на панелі можна відшкрябати спеціальним скребком. При цьому потрібно стежити за тим, щоб не пошкодити раму керамічної панелі.

Рис.7

Увага! Гостру частину необхідно закрити шляхом переміщення корпусу скребка (достатній рух пальця). При використанні бути обережним, існує небезпека порізу, та не допускати потрапляння скрібка до рук дітей.

- Рекомендується використовувати чистильні або миючі засоби м'якої дії, схожого призначення, наприклад, всілякі рідини та емульсії для прибирання жиру. За відсутності необхідних засобів, радимо використовувати теплу воду із додаванням рідини для миття посуду або засобів для чистки нержавіючих раковин.

Для миття емальованих поверхонь використовувати делікатні миючі засоби. Заборонено використовувати засоби для чищення із сильною абразивною дією, напр., порошки для чищення з абразивом, абразивні пасти, камені, пемзу, дротяні щітки тощо.

Перед використанням плити з нержавіючою конфоркою слід ретельно вимити усю робочу поверхню. Слід звернути увагу на видалення залишків клею, що можуть лишитися після плівки, котру знімають під час монтажу, або клейкої стрічки, що використовувалася для пакування плити. Поверхню необхідно регулярно чистити після кожного використання. Не допускати сильного забруднення робочої поверхні плити, особливо у випадку пригорання випівок.

- Духовку слід чистити після кожного використання. При очищенні вмикається освітлення, що дозволяє покращити видимість всередині робочого простору.
- Камеру духовки слід мити тільки теплою водою з додаванням невеликої кількості рідини для миття посуду.

Увага! Залишкова волога після парової очистки може мати вигляд крапель чи залишків води під плитою.

- Після миття камери духовки, її слід витерти насухо.

Увага!

для чистки та підтримки в робочому стані скляних поверхонь не використовувати чистильні засоби, які містять абразиви.

Періодичний огляд

Окрім дій, які необхідні для підтримання духовки у чистоті, необхідно:

- проводити періодичні перевірки роботи елементів управління та робочих груп плити. Після закінчення гарантійного строку, мінімум раз на два роки, необхідно проводити огляд технічного стану плити у сервісному центрі,
- усувати виявлені експлуатаційні дефекти,
- за необхідності провести заміну деталей та вузлів, які вийшли з ладу.

Увага!

Усі ремонтні та регуляційні роботи повинні проводитися відповідним сервісним центром чи майстром, який має необхідну кваліфікацію та допуск.

Зняття дверцят

для більш зручного доступу до камери духовки та її очищення можна зняти дверцяті. Для цього потрібно її відкрити, підняти запобіжник, який знаходиться на петлі, дверцятка злегка прикрити, підняти та висунути вперед (мал. 12А). Для установки дверцят на плиту, повторити дії у зворотному порядку. У ході встановлення слід звернути увагу на правильне сполучення частин петлі. Після установки дверцят духовки потрібно обов'язково спустити запобіжник. У іншому випадку, при спробі закрити дверцят можуть бути.

рис 12А - Відтягнути запобіжники петель

Зняття внутрішнього скла

1. За допомогою плоскої викрутки необхідно виштовхнути верхню планку дверцят, акуратно підважуючи її з боків (рис.12В)
2. Вийняти верхню планку дверцят. (рис.12В и 12С).
3. Внутрішнє скло вийняти з кріплення (у нижній частині дверцят).
Рис. 12D, 12D1.
4. Помити скло теплою водою з невеликою кількістю чистильного засобу.
Щоб встановити скло, слід діяти у зворотній послідовності. Гладенька частина скла повинна знаходитись зверху.

Увага! Не слід притискати верхню планку одночасно з обох сторін дверей. Щоб правильно встановити верхню планку дверей, потрібно спочатку прикласти лівий кінець планки до дверей, а правий кінець притиснути, поки не почуєте «кляцання». Пізніше притиснути планку з лівої сторони, поки не почуєте «кляцання».

Рис.12D - Виймання внутрішніх шибок. 3 шибки.

Рис.12D1 - Виймання внутрішніх шибок. 2 шибки.

ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ

При кожній аварійній ситуації слід:

- Вимкнути робочі вузли духовки
- Від'єднати електричне живлення
- Визвати майстра
- Деякі дрібні дефекти користувач може виправити самостійно, за умови дотримання вказівок у таблиці. Перш, ніж звертатися у сервісний центр, прогляньте таблицю.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ВИРІШЕННЯ
1. Електрика не працює	Відсутнє живлення	Перевірте запобіжник, той, що перегорів, замінити
2. Не працює освітлення духовки	Лампа викручена або перегоріла	Підкрутити або замінити лампу (див. Розділ Очищення та утримання плити)

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Номінальна напруга: 230/400V ~ 50 Гц





Номінальна потужність: макс. 6,1 кВт

Розміри плити (ШИРИНА / ГЛИБИНА / ВИСОТА) 60 / 50 / 85 cm

Основна інформація:

Продукт відповідає стандартам EN 60335-1, EN 60335-2-6, чинним в Європейському Союзі. Дані на енергетичного маркування електричних духовок наведені відповідно до стандарту EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ці значення визначаються при стандартному навантаженні з активними функціями: нижнього і верхнього нагрівача (звичайний режим) і підтримки нагріву за допомогою вентилятора (якщо такі функції є).

Клас енергоефективності було визначено в залежності від доступної функції в продукті у відповідності з наступним пріоритетом:

Термоциркуляція еко	 ЕКО-режим
Циркуляція гарячого повітря	
Вентилятор, нижній нагрівач і верхній нагрівач	
Верхній нагрівач та нагрівач (звичайний режим)	

При визначенні споживання енергії слід зняти телескопічні напрямні (якщо вони входять в комплект виробу).

Acest Hansa produs este usor de utilizat si este foarte eficient. Dupa citirea acestui manual, utilizarea aparatului va fi foarte usoara. Inainte de a fi ambalat si de a parasii fabrica, aparatul a fost verificat din punct de vedere al sigurantei si al functionalitatii.

Inainte de a utiliza aparatul, cititi cu atentie acest manual de utilizare. Daca urmati aceste instructiuni veti putea evita eventualele probleme ce pot apare in urma utilizarii aparatului.

Este important sa pastrati acest manual de utilizare intr-un loc sigur, astfel incat sa poata fi consultat in orice moment. Este necesar sa urmati aceste instructiuni cu atentie pentru a evita eventualele accidente.

Atentie!

Nu utilizati produsul inainte de a citi manual de utilizare.

Acest aragaz este destinat doar pentru uz casnic.

Producatorul isi rezerva dreptul de a realiza modificari fara a afecta functionarea produsului.

CUPRINS

CUM SA ECONOMISITI ENERGIE	40
INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA	41
DESCRIEREA APARATULUI	43
INSTALARE	44
UTILIZARE	45
PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE	46
CURATARE SI INTRETINERE	49
CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA	51
DATE TEHNICE	51

CUM SA ECONOMISITI ENERGIE



Prin utilizarea energiei intr-un mod responsabil nu numai ca economisiti bani, ci veti proteja si mediul inconjurator. Cum puteti face acest lucru:

- Utilizati recipiente potrivite. Recipientele cu baza plata, groasa, pot economisi pana la 1/3 din energia electrica. Acoperiti recipientul cu un capac, altfel veti economisi

entele daca este posibil, altfel veti economisi energie de 4 ori mai mult.

- Potriviti marimea recipientului cu suprafata zonei de preparare. Recipientul nu trebuie sa fie mai mic decat zona de preparare.
- Asigurati-va de faptul ca zona de preparare si baza recipientului sunt curate. Murdaria impiedica transferul de caldura iar resturile arse pot fi indepartate cu ajutorul unor produse ce afecteaza mediul inconjurator.
- Nu deschideti recipientele prea des. Nu deschideti usa cuptorului decat atunci cand este nevoie.
- Opriti cuptorul la timp si utilizati caldura remanenta.
- Atunci cand preparati alimente un timp indelungat, opriti zonele de preparare cu 5 pana la 10 minute inainte de incheierea procesului de preparare al alimentelor. Se va economisi pana la 20% energie.
- Utilizati cuptorul atunci cand preparati cantitati mari de alimente. Carnea de pana la un kilogram poate fi preparata mai economic intr-un recipient pe plita
- Utilizati caldura remanenta a cuptorului. Daca timpul de preparare este mai mare de 40 de minute, opriti cuptorul cu 10 minute inainte de a incheia.
- Important! Atunci cand utilizati un cronometru, setati timpi de preparare mai scurti in functie de alimentele preparate.

- Doar gratarul cu ventilator ultra dupa ce ati inchis usa cuptorului.

Asigurati-va de faptul ca usa cuptorului este inchisa.

Nu instalati aragazul in apropierea frigiderului / congelatorului.

Consumul de energie va creste fara a fi necesar acest lucru.



DESPACHETAREA

In timpul transportului, a fost utilizat material protector pentru a proteja aparatul de eventualele avarii. Dupa ce ati despachetat aparatul, aruncati ambalajele intr-un mod ce nu va afecta mediul inconjurator.

Toate materialele utilizate ca ambalaje pot fi reciclate; sunt 100%

reciclabile si sunt marcate cu simbolul corespunzator.

Atentie! In timp ce despachetati, tineti la distanta de copii materialele ambalajului.



ИЗЪЯТИЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

По окончании срока использования данное устройство нельзя выбросить, как обычные коммунальные отходы, его следует сдать в пункт приема и переработки электрических и электронных устройств. Об этом информирует знак, расположенный на устройстве, инструкции по эксплуатации и упаковке.

В устройстве использованы материалы, подлежащие повторному использованию в соответствии с их обозначением. Благодаря переработке, использованию материалов или иной формой использования отслуживших срок устройств вы внесете существенный вклад в сохранение окружающей среды.

Сведения о соответствующем пункте утилизации использованного оборудования вы можете получить в местной администрации.

Observație. Dispozitivul și toate piesele componente ale acestuia care sunt la îndemâna utilizatorului devin fierbinți în momentul în care acesta este folosit. Posibilitatea de atingere a elementelor de încălzire trebuie să fie realizată cu o deosebită grijă. Copii care nu au atins vârsta de 8 ani nu trebuie să se apropie de dispozitiv cu excepția cazului în care se află sub supraveghere permanentă.

Acest dispozitiv poate fi utilizat de copii care au vârsta de peste 8 ani și mai mari, de către persoane cu capacități fizice, senzoriale și mentale limitate și de către persoane fără experiență și care nu cunosc dispozitivul, atunci când acestea sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea dispozitivului în siguranță care le sunt transmise de către persoanele care sunt răspunzătoare de siguranța lor. Aveți grijă la copii, nu-i lăsați să se joace cu aparatul. Curățarea și activitățile de deservire nu trebuie realizate de către copii care nu sunt supravegheați.

Observație. Încălzirea fără supraveghere a unturii sau a uleiului pe plita cu inducție poate fi periculoasă și poate cauza incendii.

NICIODATĂ nu încercați să stingeți focul cu ajutorul apei, ci opriți dispozitivul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu un pled care nu este inflamabil.

Observație. Pericol de incendiu: nu amplasați nici un fel de lucruri pe suprafața de fierbere.

Observație. Dacă suprafața este fisurată opriți curentul pentru a evita pericolul de electrocutare.

Aparatul devine fierbinte în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți partile fierbinți din interiorul cuptorului.

Când se utilizează funcția de prăjire elementele cuptorului pot fi fierbinți. Recomandăm să nu permiteți accesul copiilor în apropierea cuptorului.

Observație. Nu folosiți produse de curățare abrazive sau obiecte ascuțite de metal pentru curățarea ușii de sticlă, deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la crăparea sticlei.

Observație. Pentru a evita pericolul de electrocutare, asigurați-vă de faptul că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul.

Pentru curățarea aparatului nu se recomandă folosirea dispozitivelor de curățare cu ajutorul aburilor.

INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA

- Nu lasati copiii in apropierea aragazului. Daca aragazul functioneaza, contactul direct cu acesta poate produce arsuri!
- Asigurati-va de faptul ca aparatele de uz casnic, inclusiv cablurile de alimentare, nu ating suprafata fierbinte a cuptorului sau a plitei, deoarece materialul izolator al acestora nu este de obicei rezistent la temperaturi ridicate.
- Nu lasati aragazul nesupravegheat atunci cand prajiti alimente. Uleiul sau grasimile pot lua foc datorita supraincalzirii sau in cazul in care vor curge in foc.
- Nu lasati plita sa se murdareasca si evitati ca lichidele sa curga pe suprafata acesteia. Zaharul reactioneaza cu suprafata ceramica a plitei si poate provoca avarii ireparabile. Orice depunere trebuie sa fie curatata imediat.
- Nu asezati pe zonele de preparare incalzite recipiente cu baza umeda, deoarece pot provoca avarii ireparabile plitei (pete ce nu mai pot fi indepartate).
- Utilizati doar recipiente specificate de producator sau care sunt create pentru a fi utilizate pe plitele ceramice.
- Daca apar zgarieturi sau crapaturi pe suprafata plitei, opriti utilizarea plitei si apelati la un centru de service autorizat.
- Nu porniti plita daca nu ati asezat un recipient pe aceasta.
- Nu utilizati recipiente cu margini ascutite, deoarece puteti avaria plita.
- Nu priviti direct in zonele de preparare cu halogen (daca nu sunt acoperite de un recipient) atunci cand acestea se incalzesc.
- Nu asezati recipiente mai grele de 15 kg pe usa deschisa a cuptorului si recipiente mai grele de 25 kg pe plita.
- Nu utilizati agenti duri de curatare sau obiecte metalice ascutite pentru a curata usa, deoarece se poate zgaria suprafata acesteia, iar geamul se va fisura.
- Nu utilizati produsul in cazul unor avarii tehnice, deconectati-l de la sursa de alimentare cu energie electrica si apelati la un centru de service pentru a-l repara.
- In cazul producerii unui incident provocat de o defectiune tehnica, scoateti stecherul cablului de alimentare din priza si apelati la un centru de service autorizat pentru a fi reparat.
- Reguliile din acest manual trebuie sa fie respectate cu strictete. Nu lasati o persoana care nu este obisnuita cu acest aparat sa il utilizeze.
- Instalatiya trebuie utilizată doar în condiții casnice. Utilizarea necorespunzătoare (de exemplu pentru încălzirea încăperilor) poate fi periculoasă

DESCRIEREA APARATULUI

1a

- 1 Buton pentru controlul temperaturii /
Buton pentru selectarea funcției cuptorului
- 2,3,4 Butoane pentru controlul zonelor de preparare
- 5 Semnal reglare temperatura luminat L
- 6 Semnal utilizare luminat R
- 7 Maner usa cuptor
- 8 Plita ceramica

FCC* - 2a

- 3a Tavă de coacere*
- 3b Grătar sarma nichelata
- 3c Tavă de prăjire*

*optional

Instalarea aragazului

- In bucatarie nu trebuie sa existe umezeala si trebuie sa fie bine aerisita.
- Incaperea trebuie sa fie echipata cu un sistem de ventilatie pentru a evacua fumul produs. Acest sistem poate fi compus dintr-un ventilator sau o hota. Hota trebuie sa fie instalata in functie de instructiunile producatorului. Aparatul trebuie sa fie instalat in asa fel incat sa fie accesibile toate elementele de control.
- Invelisul sau furnirul utilizat trebuie sa fie aplicat cu un adeziv termorezistent (100°C). Acest lucru va preveni deformarea suprafetei sau detasarea invelisului. Daca nu sunteti siguri de rezistenta mobilei, lasati un spatiu de aproximativ 2 cm in jurul aparatului. Peretele din spatele aparatului trebuie sa fie rezistent la temperaturi ridicate. In timpul utilizarii, partea din spate a aparatului se incalzeste la aproximativ 50°C peste temperatura ambientala.
- Aragazul trebuie sa fie instalat pe o podea dura, uniforma (nu il asezati pe un suport).
- Inainte de a utiliza aragazul, acesta trebuie sa fie asezat la nivel, lucru important pentru distribuirea uniforma a grasimii in tigaie. Ajustati picioarele aragazului dupa ce ati indepartat sertarul. Distanța de ajustare este de +/- 5 mm.

Conexiuni electrice

Conexiuni electrice

Conexiunile electrice trebuie sa fie realizate doar de o persoana calificata sau de personalul unui centru de service autorizat. Nu realizati modificari ale sistemului de alimentare cu energie electrica.

Recomandari

Aragazul a fost produs pentru a functiona la un curent alternativ trifazic (400V 3N~50 Hz). Voltajul este de 230V. Adaptarea aragazului la un curent monofazic este posibila prin realizarea in caseta de conectare a modificarilor prezentate in tabelul de mai jos. Diagrama se afla si pe capacul casetei de conectare. Tineti minte faptul ca firele de conectare trebuie sa corespunda tipului de conectare si puterii aragazului.

Mențiune!

Trebuie de luat în considerare necesitatea de conectare a lanțului de protecție la contactul plăcii, ce se indică prin simbolul semn ⊕ . Firele electrice trebuie să fie protejate în modul corespunzător și să aibă adăugător un întrerupător, ce va permite deconectarea de la rețea în situații excepționale.

Pînă la conectarea instalației la rețeaua electrică, trebuie de luat cunoștință cu informația indicată pe panoul din uzină și schema de conectare

Mențiune!

Electricul este oblicat să elibereze utilizatorului "cercerea de conectare a instalației la rețeaua electrică" (anexă la talonul de garanție). Conectarea instalației prin alte metode, poate duce la defectarea acesteia.

Des. 4b

Inainte de prima utilizare

- Indepartati ambalajul, goliti sertarul, curatati interiorul cuptorului si plita
- Dezlipiti usor atichetele de pe usa cuptorului. In cazul in care raman urme vizibile pe geam, incalziti usor cuptorul si aplicati pe zona respectiva spray pentru curatarea geamurilor, apoi stergeti cu un material textil moale.
- Scoateti si spalati accesorii de pe cuptorul cu apa calda si detergent lichid.
- Porniti ventilatorul sau deschideti o fereastră.
- Incalziti cuptorul (la o temperatura de 250°C timp de aproximativ 30 min), indepartati petele si spalati cu atentie
- Va rugam sa respectati cu strictete instructiunile de utilizare ale acestui aparat.

Important!

Camera cuptorului trebuie spălată numai prin folosirea apei calde cu adaos de detergent pentru spălarea vaselor.

Controlarea zonelor de preparare de pe plita ceramica Alegerea recipientelor

Alegeti un recipient cu diametrul bazei cel puțin la fel de mare ca și zona de preparare. Pentru friptura exista o zona speciala de 170 x 265. Nu utilizati recipiente cu baza concava sau convexa. Tineti minte intotdeauna sa acoperiti recipientele cu capac. Va recomandam sa utilizati recipiente cu baza groasa, uniforma.

In cazul in care zonele de preparare sau recipientele sunt murdare, este imposibil sa va folositi de toata caldura.

Des.6h

Selectarea nivelului de caldura

Zonele de preparare au diferite niveluri de caldura. Nivelul poate fi ajustat treptat, prin rotirea butonului corespunzator catre dreapta sau catre stanga. Butonul este incorporat in panoul de control, pentru a-l selecta trebuie sa:

- impingeti usor apoi sa il eliberati;
- setati pozitia corecta.

Semnele de pe marginea butonului indica diferite niveluri atinse de zonele de preparare.

Des.6g

- MIN. Incalzire
- 1 Preparare lenta, fierbere inabusita a legumelor
- Supe, recipiente mai mari
- 2 Frigere lenta
- Gratar, peste
- 3 MAX Incalzire rapida, preparare rapida, frigere
- 0 Oprire

Indicator pentru zona de preparare

Daca temperatura zonei de preparare depaseste 50°C, acest lucru este semnalizat de un indicator ce se va aprinde pentru zona respectiva. Atunci cand indicatorul de caldura se aprinde, acesta avertizeaza utilizatorul asupra zonelor de preparare fierbinti.

Timp de 5 – 10 minute dupa oprirea zonelor de preparare, veti avea caldura remanenta ce poate fi utilizata de exemplu pentru a incalzi sau pentru pastra alimentele calde fara a porni o alta zona de preparare.

Des. 6o - Indicator zona preparare

Funcțiile cuptorului și utilizarea acestuia

Cuptor cu convecție naturală (conventional)

Cuptorul poate fi încălzit utilizând elementul de încălzire inferior și cel superior și gratarul (dacă există). Cuptorul este controlat cu ajutorul unui buton, ce este utilizat ca și comutator integrat împreună cu butonul pentru reglarea temperaturii.

des.6i

Pozitii posibile ale butoanelor



Lumina cuptor separata

Prin setarea butonului in aceasta pozitie, lumina din interiorul cuptorului este pornita. Utilizati, de exemplu, cand doriti sa curatati interiorul cuptorului.



100-250
°C

Elementul de incalzire superior si cel inferior sunt pornite

Termostatul permite utilizatorului sa seteze temperatura la o valoare cuprinsa 100°C si 250°C. Utilizati pentru coacere.



Elementul de incalzire superior pornit

Atunci cand butonul este setat pe aceasta pozitie, cuptorul este incalzit cu ajutorul elementului de incalzire superior. Acesta este utilizat de exemplu pentru coacere finala de su.



Elementul de incalzire inferior pornit.

Atunci cand butonul este setat pe aceasta pozitie, cuptorul este incalzit cu ajutorul elementului de incalzire inferior. Acesta este utilizat de exemplu pentru coacere finala de jos.

Pornirea și oprirea cuptorului

Pentru a porni cuptorul trebuie sa:

- setati conditiile de functionare pentru cuptor, temperatura si modul de incalzire.
- Setati butonul pe pozitia dorita rotindu-l spre dreapta.

Pornirea cuptorului este semnalizată prin aprinderea celor două diode de control, diodele funcționării de control (de pornire) a aragazului **R** și a diodei de control a termo-regulatorului **L**. Dioda de control care luminează **R** semnalizează că, cuptorul se află în stare de funcționare. Stingerea diodei de control **L** semnalizează că, cuptorul a atins temperatura setată. In cazul în care rețetele culinare recomandă introducerea mâncărilor în cuptor încălzit, acest lucru trebuie realizat după ce dioda de control s-a stins pentru prima dată **L**. In timpul funcționării cuptorului dioda **L** se va aprinde și se va stinge periodic (menținerea temperaturii în interiorul cuptorului). Dioda de control **R** poate, de asemenea, să fie aprinsă atunci când butonul se află în poziția „Iluminare cuptor”.
Oprirea cuptorului – pentru a opri cuptorul, setati butonul in pozitia “0”, rotind spre dreapta. Lumina se va stinge.

Coacere









- Va recomandam sa utilizati tavile furnizate impreuna cu cuptor.
- Puteti utiliza si alte recipiente ce trebuie sa fie asezate pe raftul de uscare; este recomandabil sa utilizati tavi de culoare neagra, deoarece sunt mai bune conductoare de caldura si scurteaza timpul de preparare.
- Tavile cu suprafețe lucioase nu sunt recomandate atunci cand utilizati metoda conventionala de incalzire (arzator superior si inferior). Partea inferioara a prajiturii va fi arsa.
- Atunci cand utilizati functia ventilator ultra, nu este nevoie sa incalziti in prealabil cuptorul, pentru alte tipuri de incalzire trebuie sa incalziti cuptorul inainte de a introduce prajitura.
- Inainte de a scoate prajitura din cuptor, verificati daca este coapta, cu ajutorul unui betisor din lemn (daca prajitura este gata, batul trebuie sa fie uscat si curat dupa ce a fost scos din prajitura).
- Dupa ce ati oprit cuptorul este recomandabil sa lasati prajitura in interior timp de 5 min.
- Temperatura utilizata in modul ventilator ultra este cu aproximativ 20 – 30 grade mai mica decat in cazul prepararii normale (atunci cand utilizati elementul de incalzire superior si cel inferior).
- Parametri de coacere oferiti in Tabelul sunt aproximativi si pot fi corectati bazandu-va pe propriile experiente si preferinte.

- Daca informatiile oferite in retete difera considerabil de valorile incluse in acest manual de utilizare, respectati instructiunile din manual.

Rumenirea carnii

- Puteti prepara bucati de carne mai mari de 1 kg in cuptor, insa cele mici pot fi preparate pe arzatorul cu gaz.
- Utilizati recipiente termorezistente atunci cand preparati carne in cuptor, cu manere ce sunt de asemenea rezistente la temperaturi ridicate.
- Atunci cand preparati carne pe raftul de uscare sau pe gratar, va recomandam sa asezati pe cel mai coborat nivel o tava cu apa.
- Este recomandabil sa intoarcati carnea cel putin o data in timpul prepararii si sa o ungeti cu sucul acesteia sau cu apa fierbinte cu sare – nu turnati apa rece pe carne.

Cuptor convențional (încălzitorul inferior + încălzitorul superior)

Tipul de coacerea alimentelor	Funcția cuptorului	Temperatura	Nivelul	Timpul [min.]
Pișcot		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Panettone din drojdie / Cozonac		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Pește		210 - 220	2	45 - 60
Carne de vită		225 - 250	2	120 - 150
Carne de porc		160 - 230	2	90 - 120
Pui		160 - 180	2	45 - 60
Legume		190 - 210	2	40 - 50

Timpul este valabil, dacă nu au fost trecut altfel pentru compartimentul neîncălzit. Pentru cuptorul încălzit timpurile trecute necesită să fie scurdate în jur de 5-10 minute.











¹⁾ Încălziți cuptorul gol

²⁾ Timpul trecut privesc doar produsele în forme mici

Atenție: Parametri trecuți în tabel sunt orientative și pot fi modificate în funcție de experiențe și preferințe proprii.

PRODUSE TEST. Conform cu standardul EN 60350-1.

Coacerea plăcintelor




Tipul de produs	Accesoriu	Nivelul	Funcțiile de încălzire	Temperatura (°C)	Timpul de coacere ²⁾ (min.)
Prăjituri mici	Tavă de coacere	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Tavă de coacere	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Tavă de coacere	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Tavă de coacere Tavă pentru coacerea sau frigerea cărnii	2 + 4 2 - tavă pentru pâine sau friptură 4 - tavă pentru pâine		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Aluat moale (dungi)	Tavă de coacere	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Tavă de coacere	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Tavă de coacere	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Tavă de coacere Tavă pentru coacerea sau frigerea cărnii	2 + 4 2 - tavă pentru pâine sau friptură 4 - tavă pentru pâine		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Biscuiți fără grăsime	Grătar + tavă pentru tort acoperită cu negru Ø 26 cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Plăcintă cu mere	Grătar + două tave pentru prăjituri acoperit cu negru Ø 20 cm	2 Tavă pe grătar amplasate în diagonală spate drept, stâng față		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾ Încălziți cuptorul gol, a nu se folosi funcția de încălzire rapidă.

²⁾ Timpul necesar, dacă nu au fost trecute altfel pentru compartimentul neîncălzit. Pentru cuptorul încălzit timpurile trecute necesită să fie scurtate în jur de 5-10 minute.

PRODUSE TEST. Conform cu standardul EN 60350-1.



Grilarea

Tipul de produs	Accesoriu	Nivelul	Funcțiile de încălzire	Temperatura (°C)	Timpul (min.)
Tosturi din pâine albă	Grătar	4		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Grătar	4		250 ²⁾	2 - 3
Burgeri de vită	Grătar+ tavă de prăjire (pentru colectarea scurgerilor)	4 - grătar 3 - tavă de prăjire		250 ¹⁾	1 pagină 10 - 15 2 pagină 8 - 13

¹⁾ Încălziți cuptorul gol pornind pe 5 minute, a nu se folosi funcția de încălzire rapidă.

²⁾ Încălziți cuptorul gol pornind pe 8 minute, a nu se folosi funcția de încălzire rapidă.

Coacerea

Tipul de produs	Accesoriu	Nivelul	Funcțiile de încălzire	Temperatura (°C)	Timpul (min.)
Puiul întreg	Grătar+ tavă de prăjire (pentru colectarea scurgerilor)	2 - grătar 1 - tavă de prăjire		180 - 190	70 - 90
	Grătar+ tavă de prăjire (pentru colectarea scurgerilor)	2 - grătar 1 - tavă de prăjire		180 - 190	80 - 100

Timpul este valabil, dacă nu au fost trecut altfel pentru compartimentul neîncălzit. Pentru cuptorul încălzit timpurile trecute necesită să fie scurtate în jur de 5-10 minute.

Prin curatarea si intretinerea corespunzatoare a aragazului veti avea o influenta semnificativa asupra evitarii erorilor de functionare a acestuia. Inainte de a curata aragazul, acesta trebuie sa fie oprit iar butoanele in pozitia „*” / „0”. Nu curatati aragazul daca acesta nu s-a racit complet.

Plita ceramica

- Plita trebuie sa fie curatata periodic, dupa fiecare utilizare. Daca este posibil, este recomandabil ca plita sa fie spalata atunci cand inca este calda (dupa ce indicatorul pentru zona de preparare se stinge). Nu permiteti ca plita sa devina foarte patata, in special din cauza lichidelor care au dat in foc si au ars.
- Atunci cand curatati, nu utilizati agenti de curatare cu efect abraziv puternic, cum ar fi pudrele de curatare ce contin abrazivi, componente abrazive, perii de sarma, etc. acestea pot zgaria suprafata plitei, provocand avarii ireversibile. Nu utilizati substanta de curatare „Cillit” pentru a curata cuptorul.
- Suprafetele mari de murdarie care sunt dificil de indepartat pot fi curatate cu ajutorul spatulei speciale; aveti grija sa nu avariati cadrul plitei.

Des. 7

Atentie! Lama ascutita trebuie sa fie protejata intotdeauna prin ajustarea capacului (impingeti cu degetul mare). Va puteti rani, aveti grija atunci cand utilizati acest obiect – nu il lasati la indemana copiilor.

- Sunt recomandate produsele usoare de curatat si spalate, cum ar fi lichidele sau emulsiile pentru indepartarea grasimilor. In cazul in care produsele recomandate nu sunt disponibile, puteti utiliza o solutie de apa cu detergent lichid sau produse de curatare a chiuvelor din otel inoxidabil.

Spalati elementele din email ale aragazului cu produse lichide de curatare. Nu utilizati pentru curatare produse puternic abrazive, cum ar fi pudra abraziva, bureti metalici, perii etc.

Inainte de a incepe sa utilizati aragazul cu plita din inox, este foarte important sa curatati bine suprafata de inox. Trebuie sa indepartati resturile de lipici si foliile de protectie care au fost utilizate pentru ambalare. Plita trebuie curatata dupa fiecare utilizare. Nu lasati sa se acumuleze foarte multa murdarie pe plita, in special de la alimente sau de la lichide. Se recomanda utilizarea unui produs ca Stahl-Fix pentru curatarea initiala si pentru curatarea periodica a plitei de inox.

Cuptor

- Cuptorul trebuie sa fie curatat dupa fiecare utilizare. Atunci cand il curatati, aprindeti lumina din interiorul acestuia pentru a avea o mai buna vizibilitate.
- Interiorul cuptorului trebuie sa fie curatat doar cu apa calda si o cantitate redusa de detergent lichid.

Atentie! Umezeala sau apa reziduala de sub aragaz pot proveni de la curatarea cu abur.

- Dupa curatarea interiorului cuptorului, stergeti pentru a se usca.

Atentie!

Nu utilizati produse de curatare ce contin materiale abrazive pentru curatarea si intretinerea panoului frontal din sticla.

Verificari periodice

In afara de curatarea aragazului, trebuie sa:

- Realizati verificari periodice ale elementelor de control si a unitatilor de preparare. Dupa expirarea garantiei, apelati la un tehnician autorizat pentru ca verificarea aragazului sa fie realizata la un centru de service autorizat, cel putin o data la 2 ani.
- Reparati orice erori,
- Realizati intretinerea periodica a unitatii de preparare a aragazului.

Atentie!

Toate reparatiile si activitatile normale trebuie sa fie realizate de catre un centru de service autorizat sau de catre o persoana autorizata.

Scoaterea usii

Pentru a avea un acces mai bun la interiorul cuptorului pentru a il curata, puteti sa scoateti usa acestuia. Pentru acest lucru, inclinati dispozitivul de prindere al usii, ridicati si trageți spre dumneavoastra (рис. 12A). Pentru a pune usa la loc, faceti acelasi lucru in sens invers. Asigurati-va de faptul ca balamalele sunt fixate corespunzator. Dupa ce ati fixat usa, dispozitivul de siguranta trebuie sa fie coborat din nou cu atentie. Daca acesta nu este setat, pot fi avariate balamalele atunci cand se inchide usa.

des. 12A - Inclinarea dispozitivelor de siguranta ale balamalelor

Scoaterea geamului interior*

1. Cu ajutorul unei șurubelnițe clasice plate trebuie să dați la o parte plinta superioară a ușii, începând cu desprinderea delicată a acesteia pe margini (des. 12B).
2. Dați la o parte plinta superioară a ușii (des. 12B и 12C)
3. Geamul interior se scoate din suportți (în partea inferioară a ușii). des. 12D, 12D1.
4. Se spală geamul cu apă caldută și cu o mică cantitate de detergent.
Pentru a monta geamul din nou trebuie să acționăm invers. Partea netedă a geamului trebuie să se afle în partea superioară.

Atenție! Nu forțați plinta superioară simultan, pe ambele laturi ale ușii. Pentru a monta corect plinta superioară a ușii trebuie să apropiați de ușă capătul stâng al plintei iar capătul drept al acesteia trebuie apăsat până ce veți auzi sunetul specific „clic”. Apoi apăsați plinta la capătul stâng al acesteia până ce veți auzi sunetul specific „clic”.

Des. 12D - Scoaterea geamului interior. 3 geamului.

Des. 12D1 - Scoaterea geamului interior. 2 geamului.

*optional

CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA

In caz de urgenta, trebuie sa:

- Opriti toate unitatile de functionare ale aragazului
- Scoateti stecherul cablului de alimentare din priza
- Apelati la un centru de service autorizat
- Unele erori minore pot fi rezolvate prin verificarea instructiunilor oferite in tabelul de mai jos. Inainte de a apela la un centru de service autorizat, verificati urmatoarele puncte din tabel

PROBLEMA	CAUZA	ACTIUNE
1. Aparatul nu functioneaza	Nu este alimentat.	Verificati panoul cu sigurante, daca exista o siguranta arsa, inlocuiti-o.
2.Lumina cuptorului nu functioneaza.	Becul este slabit sau ars.	Infiletati becul sau inlocuiti-l (vezi "Curatare si intretinere")

DATE TEHNICE

Voltaj
Putere
Dimensiuni aragaz (lxLxA)

230/400V ~ 50Hz
Maxim 6,1kW
85 / 50 / 60 cm





Respecta regulile UE

Standarde EN 60335-1, EN 60335-2-6

Informațiile de bază:

Produsul îndeplinește cerințele standardelor EN 60335-1, EN 60335-2-6, care sunt în vigoare în Uniunea Europeană. Datele pe etichetele cuptoarelor ermetice electrice se efectuează conform cu standardul EN 60350-1 / IEC 60350-1. Valorile acestora sunt determinate la standardul de greutate cu funcțiile active: încălzitorului inferior și superior (modul convențional) și suport de încălzire cu ventilatorul (dacă aceste funcții sunt disponibile).

Clasa de eficiență energetică a fost desemnată în funcție de funcțiile disponibile în produs conform cu prioritățile următoare:

Recicularea aerului eco	
Termo-circulație	
Ventilator, încălzitor inferior și încălzitorul superior	
Încălzitorul inferior și încălzitorul superior (modul convențional)	

La determinarea consumului de energie trebuie să demontați ghidajele telescopice (dacă sunt în echipamentul produsului).

Model	Clasa energetică	Consum energetic [kWh]	Capacitate utilă cuptor [litri]	Marime	Timp preparare (bazat pe incarcare standard) [min]	Zgomot [dB(A) re 1 pW]	Grill [cm ²]
FCC5*	A	0,79	65-72	mare	44	27-49	1280

Clasa energetica: A...G (A=economic...G=putin economic)

Dieser Gasherd verbindet außergewöhnliche Bedienungsfreundlichkeit mit perfekter Kochwirkung. Wenn Sie sich mit dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben, wird die Bedienung des Geräts kein Problem darstellen.

Bevor der Gasherd das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde er eingehend auf Sicherheit und Funktionsfähigkeit überprüft.

Vor Inbetriebnahme lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch.

Durch Befolgung der darin enthaltenen Hinweise vermeiden Sie Bedienungsfehler.

Diese Bedienungsanleitung ist so aufzubewahren, dass sie im Bedarfsfall jederzeit griffbereit ist.

Befolgen Sie ihre Hinweise sorgfältig, um mögliche Unfälle zu vermeiden.

Achtung!

Gerät nur bedienen, wenn Sie sich mit dem Inhalt dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben.

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Geräts haben.

INHALTSVERZEICHNIS

UNSERE ENERGIESPARTIPPS	52
SICHERHEITSHINWEISE	53
BEDIENELEMENTE	55
ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE	56
TECHNISCHE DATEN	57
WENN'S MAL EIN PROBLEM GIBT	57

UNSERE ENERGIESPARTIPPS



Wer Energie verantwortlich verbraucht, der schonnt nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt auch umweltbewusst. Seien Sie dabei! Sparen Sie Strom! Folgendes können Sie tun:

- Das richtige Kochgeschirr benutzen. Das Kochgeschirr sollte nie kleiner als der Flammenkranz des Brenners sein. Benutzen Sie

Kochgeschirrdeckel.

- Halten Sie die Brenner, den Rost und das Herd- oberblech sauber. Verschmutzungen stören die Wärmeübertragung – sind sie erst einmal stark eingebrannt, ist die Reinigung oft nur noch mit umweltbelastenden Mitteln möglich. Besonders sauber zu halten sind die Flammen- austrittsöffnungen an den Brennerkappeningen und die Brennerdüsenaustritte.
- Unnötiges „Topfgucken“ vermeiden. Auch die Backofentür nicht unnötig oft öffnen.
- Backofen nur bei größeren Mengen einsetzen. Fleisch mit einem Gewicht bis zu 1 kg lässt sich sparsamer im Topf auf dem Gasherd garen.
- **Nachwärme des Backofens nutzen.** Bei Garzeiten von mehr als 40 Minuten wird empfohlen, den Backofen 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit auszuschalten.
- **Backofentür gut geschlossen halten.** Durch Verschmutzungen an den Türdichtungen geht Wärme verloren. Deshalb: Am besten sofort beseitigen!
- **Herd nicht direkt neben Kühl- oder Gefrier- anlagen einbauen.** Deren Stromverbrauch steigt dadurch unnötig.



gekennzeichnet.

Für den Transport haben wir das Gerät durch die Verpackung gegen Beschädigung gesichert. Nach dem Auspacken bitte Verpackungsteile umweltfreundlich entsorgen.

Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich, hundertprozentig wiederzuverwerten und wurden mit einem entsprechenden Symbol

Achtung! Die Verpackungsmaterialien (Polyäthylen- beutel, Styroporstücke etc.) sind beim Auspacken von Kindern fern zu halten.

AUSSERBETRIEBNAHME



Nach Beendigung der Benutzung des Geräts darf er nicht zusammen mit dem gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden, sondern ist an einer Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und elektronische Geräte abzugeben. Darüber werden Sie durch ein Symbol auf dem Gerät, auf der Bedienungsanleitung oder der Verpackung informiert.

Die bei der Herstellung dieses Geräts eingesetzten Materialien sind ihrer Kennzeichnung entsprechend zur Wiederverwendung geeignet. Dank der Wiederverwendung, der Verwertung von Wertstoffen oder anderer Formen der Verwertung von gebrauchten Geräten leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zum Umweltschutz.

Ihre Gemeindeverwaltung wird Ihnen Auskunft über die zuständige Recyclingstelle für Altgeräte erteilen.

Achtung. Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Benutzung heiß. Seien Sie beim Berühren sehr vorsichtig. Kinder unter 8 Jahren sollten sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten. Das Gerät darf von Kindern nur unter Aufsicht benutzt werden.

Das Gerät darf von Kindern (ab einem Alter von 8 Jahren) sowie von Personen, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sind nur unter Aufsicht und gebrauchsanweisungsgemäß benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen Reinigungsarbeiten nur unter Aufsicht durchführen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht bedienen.

Achtung! Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeaufsichtigt (Brandgefahr!).

Versuchen Sie Flammen niemals mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer nichtentflammbaren Decke.

Achtung! Verwenden Sie die Kochfläche nicht als Ablagefläche (Brandgefahr!).

Starke Erhitzung des Geräts während des Betriebs. Seien Sie vorsichtig und vermeiden Sie das Berühren der heißen Innenteile des Geräts.

Zugängliche Teile können bei Benutzung heiß werden. Kinder fern halten.

Achtung. Verwenden Sie zur Reinigung der Kochfläche keine aggressiven Putzmittel oder scharfen Metallgegenstände, die die Oberfläche beschädigen könnten (Entstehung von Sprüngen oder Brüchen).

Achtung. Um Stromschläge zu vermeiden, muss man sich vor dem Wechsel die Glühlampe vergewissern, dass das Gerät abgeschaltet ist.

Es wird empfohlen die Abdeckung vor dem Öffnen von jeglicher Verschmutzung zu reinigen. Es wird empfohlen die Oberfläche der Kochplatte vor dem Zudecken abkühlen zu lassen.

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

SICHERHEITSHINWEISE

- Starke Erhitzung des Geräts während des Betriebs. Seien Sie vorsichtig und vermeiden Sie das Berühren der heißen Innenteile des Herdes.
- Wir bitten Sie auf Kinder während der Nutzung des Herdes zu achten, da sie ja mit der Bedienung des Herdes nicht vertraut sind. Besonders heiße Oberflächenbrenner, Backofeninnenraum, Roste, Backofentürscheibe, Kochgeschirr mit heißen Flüssigkeiten können zur Verbrennung Ihres Kindes führen.
- Achten Sie darauf, dass elektrische Anschlussleitungen von mechanischen Küchengeräten, z.B. Mixer, keine heißen Herdteile berühren.
- Bewahren Sie in der Schublade keine leicht entzündlichen Stoffe auf, da diese sich während des Betriebs des Backofens entzünden können.
- Beim Braten den Herd nicht ohne Aufsicht lassen! Ole und Fette können sich infolge von Überhitzung entzünden.
- Auf den Siedemoment achten, um ein Überlaufen auf den Brenner zu vermeiden.
- Bei Betriebsstörungen darf der Herd erst nach der Beseitigung des Schadens durch eine Fachkraft in Betrieb genommen werden.
- Den Gasanschlusshahn oder das Gasflaschenventil nicht öffnen, ohne zuvor festzustellen, dass alle Hähne zu sind.
- Vermeiden Sie ein Überlaufen und die Verschmutzung der Brenner. Bei Verschmutzung sofort nach dem Abkühlen reinigen und trocknen.
- Kochgeschirr nicht direkt auf den Brennern abstellen.
- Auf dem Rost über einem Brenner kein Kochgeschirr, das schwerer als 10 kg sind, abstellen. Auf dem gesamten Rost darf kein Kochgeschirr abgestellt werden, dessen Gesamtgewicht 40 kg übersteigt.
- Nicht gegen die Drehknöpfe und Brenner schlagen.
- Keine Gegenstände, die schwerer als 15 kg sind, auf der geöffneten Backofentür abstellen.
- Verboten ist die Durchführung von Umbau- und Instandsetzungsarbeiten am Herd durch unqualifizierte Personen.
- Es ist verboten die Gashähne am Herd aufzudrehen, wenn kein angezündetes Streichholz oder sonstiges Gaszündgerät bereitgehalten wird.
- Es ist verboten die Gasflamme durch Ausblasen zu löschen.
- Es wird empfohlen die Abdeckung vor dem Öffnen von jeglicher Verschmutzung zu reinigen. Es wird empfohlen die Oberfläche der Kochplatte vor dem Zudecken abkühlen zu lassen.
- Die Glasabdeckung kann infolge von Erhitzung springen. Vor dem Zudecken alle Brenner ausmachen.
- Nicht autorisierte Personen dürfen den Gasherd nicht willkürlich auf eine andere Gassorte umstellen, an einen andern Platz stellen oder Veränderungen an der Gas- und Elektroinstallation vornehmen. Diese Arbeiten dürfen nur von qualifizierten und autorisierten Installateuren vorgenommen werden.
- Keine Scheuermittel oder scharfen Metallgegenstände zur Glasreinigung verwenden; sie können die Oberfläche zerkratzen, was dazu führen kann, dass das Glas springt.
- Keine Kleinkinder und Personen, die nicht mit Bedienungsanleitung des Herdes vertraut sind, an den Herd lassen.
- **BEI VERDACHT, DASS GAS ENTWEICHT, IST ES VERBOTEN:**
 - Streichhölzer anzuzünden, zu rauchen, elektrische Stromverbraucher ein- oder auszuschalten (Klingel oder Lichtschalter) und andere elektrische und mechanische Geräte, die Funkenbildung verursachen können, zu gebrauchen. In solch einem Fall ist das Ventil der Gasflasche beziehungsweise das Sperrventil der Gasanschlussleitung sofort zu schließen und der Raum zu lüften, anschließend ist eine befugte Fachkraft zur Beseitigung der Störungsursache hinzuzuziehen.
 - Bei Betriebsstörungen infolge technischer Mängel muss unbedingt die Stromzufuhr unterbrochen (Vorgehensweise wie oben) und eine Reparatur veranlasst werden.
 - An die Gasinstallation dürfen keine Antennenleitungen, z. B. Radioantennen, angeschlossen werden.
 - Falls es zu einer Entzündung des entweichenden Gases aus einer undichten Installation kommt, ist die Gaszufuhr sofort am Sperrventil zu schließen.
 - Falls es zu einer Entzündung des entweichenden Gases aus einem undichten Gasflaschenventil kommt, ist wie folgt vorzugehen: Verdecken Sie die Gasflasche mit einer nassen Decke, um die Gasflasche abzukühlen, schließen Sie das Gasflaschenventil. Nach dem Abkühlen bringen Sie die Gasflasche ins Freie. Die Wiederverwendung von beschädigten Gasflaschen ist untersagt.
 - Wird der Gasherd für einige Tage nicht genutzt, schließen Sie das Hauptventil der Gasinstallation, falls Sie Gasflaschen verwenden, schließen Sie das Gasventil nach jeder Nutzung.
 - Die Nutzung des Koch- und Bratgerätes bewirkt die Absonderung von Wärme und Feuchtigkeit im Raum, in welchem das Gerät installiert ist. Es ist sicherzustellen, dass der Küchenraum gut gelüftet ist; die natürlichen Lüftungsöffnungen sind offen zu halten oder mechanische Lüftungsgeräte zu installieren (Dunstabzugshaube mit mechanischem Abzug).
 - Eine langandauernde, intensive Nutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Lüftung notwendig machen, zum Beispiel durch Öffnen eines Fensters oder durch wirksamere Ventilation, beispielsweise durch Erhöhung der Ausbeute der mechanischen Ventilation, wenn eine solche angewendet wird.
 - Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen im haushaltsüblichen Rahmen ausgelegt. Ein anderweitiger Gebrauch jeder Art (z.B. zur Raumbeheizung) ist nicht bestimmungsgemäß und kann gefährlich sein.

1a

- 1 Backofen-Temperaturregler /
Backofen-Funktionsregler
- 2,3,4 Schalter für Kochflächen
- 5 Kontrollleuchte (Heizungsanzeige) L
- 6 Kontrollleuchte (Betriebsanzeige) R
- 7 Türgriff
- 8 Glaskeramik-Kochfeld

Ausstattung des Herdes – Zusammenstellung
FCC*: abb. 2a

IHR HERD STELLT SICH VOR

- 3a Backblech*
- 3b Grillrost (Gitterrost)*
- 3c Bratblech*
- 3e Backblechträger

*vorhanden nur bei einigen Modellen

Die Pflege und ständige Reinhaltung des Herdes sowie dessen richtige Wartung haben einen wesentlichen Einfluss auf die Verlängerung der einwandfreien Funktionstüchtigkeit des Gerätes.

Vor der Reinigung Herd ausschalten. Dabei nicht vergessen sicherzustellen, dass sich alle Schalter in Position „●“/„0“ befinden. Lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Glaskeramik-Kochfeld

- Das Kochfeld regelmäßig nach jedem Gebrauch reinigen. Es empfiehlt sich, das Kochfeld nach Möglichkeiten im warmen Zustand (nach dem Erlöschen der Restwärmeanzeige) zu reinigen. Eine starke Verschmutzung des Kochfeldes, insbesondere das Einbrennen von überlaufenem Kochgut vermeiden.
- Keine aggressiven Scheuermittel, wie z.B. Scheuerpulver mit Schleifmitteln, Scheuerpasten, -steine, Bimssteine, Stahlwolle usw. verwenden. Diese können die Kochfeld-Oberfläche verkratzen und bleibende Beschädigung verursachen. Bei der Reinigung darf kein Cillit zugegeben werden.
- Grobe, fest an das Kochfeld anliegende Verschmutzungen können mit einem speziellen Klingenschaber beseitigt werden, dabei muss darauf geachtet werden, dass der Rahmen des Glaskeramik-Kochfeldes nicht beschädigt wird.

Abb. 7

Achtung! Die scharfe Schneide ist immer durch die Verschiebung des Halters (Daumen-Druck) zu sichern. Beim Benutzen vorsichtig vorgehen – Verletzungsgefahr! Von Kindern fernhalten.

- Schonende Reinigungs- und Waschmittel gemäß den Anweisungen verwenden, z.B. Fettlösende Flüssigkeiten oder Emulsionen aller Art. Sind keine dieser Mittel erhältlich, empfiehlt sich eine Lösung aus warmem Wasser mit Zugabe von Spülmitteln oder Spezialreinigern für Spülen aus Edelstahl.
- Zum Waschen und Reinigen der Kochfeld-Oberfläche ein weiches Tuch mit guter Saugkraft verwenden. Glaskeramik-Kochfeld nach jeder Reinigung trockenreiben.
- Besonders darauf achten, dass das Kochfeld nicht beschädigt wird und keine tiefen Kratzer und Absplinterungen entstehen, wie sie durch das Herunterfallen von Metalldeckeln oder anderen Gegenständen mit scharfen Rändern verursacht werden.

Backofen

- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Bei der Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten, um dadurch eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu bekommen.
- Den Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.
- Nach der Reinigung Backofen-Innenraum trockenreiben.
- Nach der Reinigung Backofen-Innenraum trockenreiben.

Technische Kontrollüberprüfungen

Außer der Sauberhaltung des Herdes ist auf folgendes zu achten:

- Funktionsprüfungen für Steuerelemente und Baugruppen des Geräts durchführen. Nach Ablauf der Garantiezeit mindestens alle zwei Jahre eine technische Kontrollüberprüfung des Geräts in einer Kundendienst-Servicewerkstatt durchführen lassen.
- Festgestellte Betriebsstörungen beheben.
- Eine regelmäßige Wartung der Baugruppen gemäß den Wartungsintervallen durchführen.

Achtung!

Sämtliche Reparaturen und Regulierungen sind durch eine zuständige Kundendienst-Servicewerkstatt oder einen autorisierten Installateur vorzunehmen.

Backofentür aushängen

Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken (Abb. 12A). Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Beim Einsetzen sicherstellen, dass die Aussparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt. Danach sind die beiden Klappbügel unbedingt wieder nach unten zu legen. Ist das nicht der Fall, können Scharniere beim Schließen der Backofentür beschädigt werden.

Abb.12A - Klappbügel nach oben drücken

Herausnahme der inneren Scheibe

1. Mit Hilfe eines flachen Schraubendrehers die obere Türleiste herausheben, indem sie fein an den Seiten angehoben wird (Abb. 12B).
 2. Die obere Türleiste herausnehmen. (Abb.12B, 12 C)
 3. Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. Abb.12D und 12D1.
 4. Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen. Zwecks erneuter Montage der Scheibe sind oben genannte Handlungen in umgekehrter Reihenfolge auszuführen. Der glatte Teil der Scheibe muss sich im oberen Teil befinden.
- Hinweis! Die obere Leiste sollte nicht gleichzeitig an beiden Seiten der Tür eingedrückt werden.** Zur korrekten Montage der oberen Türleiste sollte zuerst das linke Ende an die Tür gelegt und anschließend das rechte Ende eingedrückt werden, bis es „einrastet“. Anschließend die Leiste an der linken Seite eindrücken, bis sie „einrastet“.

Abb. 12D- Herausnahme der inneren Scheibe.
3 scheibe.

Abb. 12D1- Herausnahme der inneren Scheibe.
2 scheibe.

WENN'S MAL EIN PROBLEM GIBT

In jedem Notfall:

- Baugruppen des Gerätes ausschalten
- Stromzufuhr des Gerätes abschalten
- Reparatur anmelden
- Manche kleineren Störungen können vom Benutzer gemäß den in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Anweisungen selbst behoben werden. Bevor Sie sich an den Kundendienst oder an die Kundendienst-Servicewerkstatt wenden, lesen Sie bitte die in der Tabelle dargestellten Probleme durch.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung
Nennleistung
Ausmaße des Geräts (HxBxT)

230/400V ~ 50 Hz
max.6,1 kW
60 / 50 /85 cm

Компания изготовитель

Амика С.А., Польша, 64-510 Вронки, ул. Мицкевича, 52
Тел. +48 67 25 46100, факс +48 67 25 40 320

Amica S.A., ul. Mickiewicza 52, 64-510 Wronki
tel. 67 25 46 100, fax 67 25 40 320

Сделано в Польше

Претензии по качеству

направлять в / Импортер на территорию РФ

ООО «Ханса», Осенний бульвар, д.23, офис 1307
Тел. +7 (495) 721-36-61/62 факс +7 (495) 721-36-63

